# LA CUISINE DES GOURMANDS EN IMAGES




## PÂTISSERIE, TARTES ET GÂTEAUX

LA CUISINE DES GOURMANDS
EN IMAGES

# PÂTISSERIE

## Tartes et gâteaux



# SOMMAIRE des recettes filmées

## PÂTISSERIE

### La main à la pâte... c'est facile

La pâte brisée:
tartelettes aux fruits .............. 10

Les tartes renversées:
tarte Tatin .................... 16

La pâte sablée:
tarte à la confiture ............... 20

La pâte feuilletée:
tarte aux poires ................. 28

Les gâteaux aux fruits:
cake ........................ 36

Les gâteaux au chocolat:
Sacher Torte ................... 47

La pâte à savarin:
baba au rhum .................. 51

La pâte à brioche:
brioche parisienne ............. 58

La pâte à génoise:
biscuit roulé .................. 65

La pâte à choux:
choux à la crème ............... 70

Les gâteaux du goûter:
sablés au citron ................ 75

Table des matières .............. 81

## Conseils, mesures et toques

Pour peser et mesurer les différents ingrédients avec précision, une balance ou un verre gradué vous sont indispensables. Pour les petites quantités vous pouvez utiliser des ustensiles courants et toujours à portée de la main: cuillère, verre, etc. Voici, approximativement, leur contenance ainsi que les différentes abréviations que nous utilisons:

| | | | |
|---|---|---|---|
| **mn:** | minute | **cuil.:** | cuillère |
| **h:** | heure | **g:** | gramme |
| **cm:** | centimètre | **kg:** | kilogramme |
| **mm:** | millimètre | **dl:** | décilitre |

| | |
|---|---|
| **1 grand verre à eau:** | 2 dl |
| **1 verre à liqueur:** | 1/2 dl |
| **1 cuillère à café, rase:** | 3 g de farine<br>5 g de sucre |
| **1 cuillère à soupe, rase:** | 10 g de farine<br>15 g de sucre |

Les toques que nous avons placées en tête de chaque recette vous permettent de saisir d'un bref coup d'œil son degré de facilité. Grâce à notre méthode aucune d'entre elles n'est réellement difficile:

**Très facile** 🍳
**Facile** 🍳🍳
**Moins facile** 🍳🍳🍳

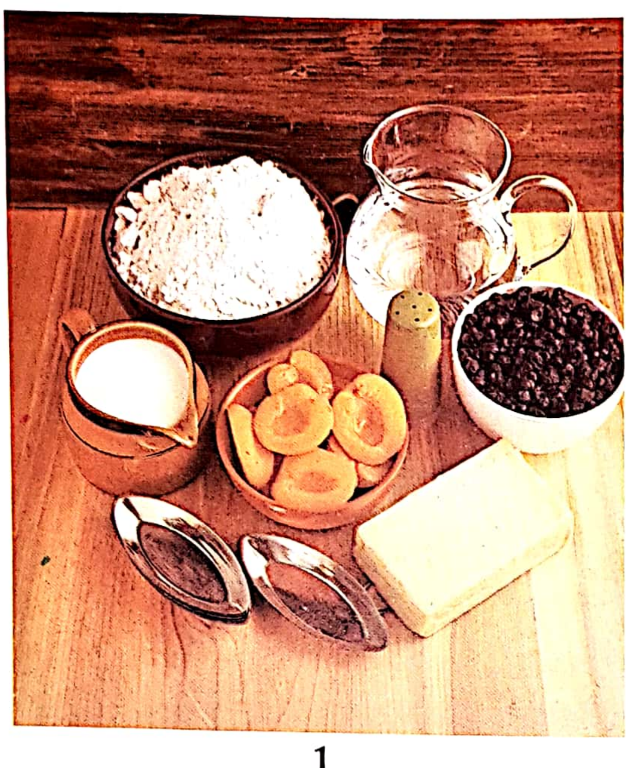
Pour chaque recette, nous vous indiquons la température optimale de cuisson en degrés, suivis de la graduation du thermostat. Cette graduation n'a pas toujours la même valeur chez les différents constructeurs. C'est pourquoi nous vous donnons en premier les degrés. Le tableau ci-contre vous donnera néanmoins les équivalences de base:

| Degrés | Thermostat | |
|---|---|---|
| 50°<br>100° | 1<br>2/3 | très doux |
| 120° | 3/4 | assez doux |
| 150° | 4/5 | doux |
| 180° | 5/6 | moyen |
| 200° | 6/7 | assez chaud |
| 220° | 7/8 | chaud |
| 240°<br>250° | 8/9<br>10 | très chaud |

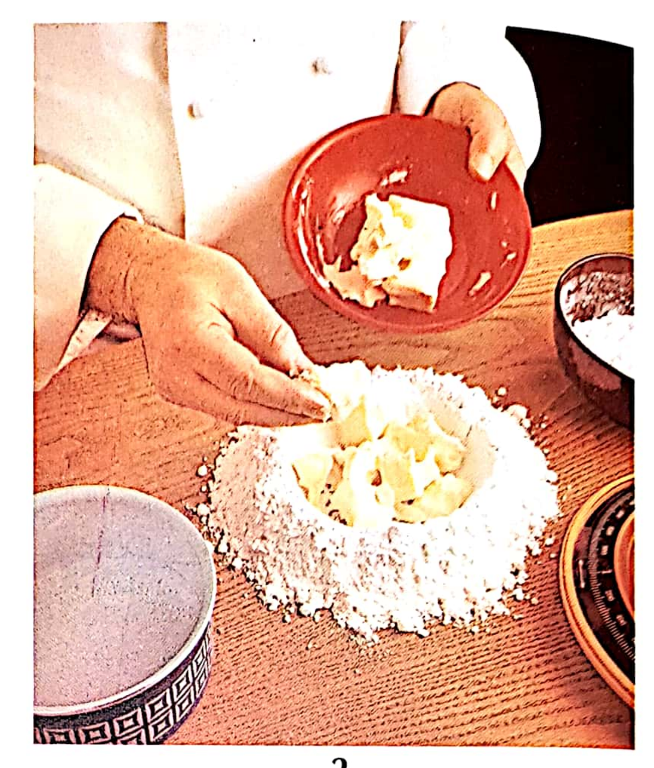
De la même façon, pour le préchauffage de votre four, reportez-vous aux indications données sur la notice du constructeur.



# La pâte brisée : tartelettes aux fruits



1



2

3



4

**1.** Les ingrédients nécessaires : farine, beurre, sel, eau - ou crème fraîche -, fruits frais ou au sirop *(les proportions exactes pour 8 personnes figurent dans la recette page 12).* Vous utiliserez pour la cuisson des petits moules en forme de barquettes.

**2.** Après avoir disposé la farine en fontaine sur la planche, mettez au centre le beurre ramolli, coupé en morceaux ; ajoutez une pincée de sel.

**3.** Commencez à travailler les ingrédients. Rajoutez l'eau ou la crème fraîche pour lier la pâte. Mêlez le tout rapidement. Lorsque vous aurez obtenu une pâte consistante, laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 1 h.

**4.** Etendez, ensuite, la pâte sur la planche farinée en une feuille de 2 à 3 mm d'épaisseur.



5

6

7

8

**5.** Disposez sur la planche les petits moules beurrés et couvrez-les de la feuille de pâte.

**6.** Découpez la pâte suivant la forme des moules.

**7.** Pressez la pâte à l'intérieur de chaque moule et piquez-la avec une fourchette.

**8.** Après avoir passé les tartelettes à four assez chaud pendant 15 mn, laissez-les refroidir et garnissez-les à volonté avec des fruits frais ou au sirop.

Recette des tartelettes aux fruits page 12.

**Préparation :** 8 mn
**Repos :** 1 h
**Cuisson :** 15 mn

**Pour 8 personnes :**
Pâte
300 g de farine,
180 g de beurre,
20 g de sucre,
3 cuil. à soupe d'eau ou de crème fraîche,
1 pincée de sel.

Garniture
fruits frais ou au sirop.

Cette recette est filmée pages 10 à 11.

## Tartelettes aux fruits



1 Sur une planche à pâtisserie, formez une fontaine avec la farine. Mettez au centre le beurre ramolli coupé en morceaux ; ajoutez une pincée de sel. Commencez à travailler rapidement les ingrédients.

2 Ajoutez progressivement l'eau - ou la crème fraîche - pour obtenir une pâte consistante et liée. Faites une boule que vous laisserez reposer au réfrigérateur pendant 1 h, enveloppée dans un torchon. Si vous voulez légèrement sucrer la pâte, vous pouvez y ajouter une très petite quantité de sucre, environ 20 g.

3 La pâte ayant reposé, mettez-la sur la planche farinée et étendez-la en une feuille de 2 à 3 mm d'épaisseur. Soulevez cette dernière avec les mains ou avec le rouleau et déposez-la sur les moules beurrés.

4 Passez le rouleau sur la pâte de manière à la découper puis, du bout des doigts, pressez-la à l'intérieur des moules et piquez-la avec une fourchette.

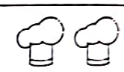
5 Passez à four assez chaud (200°, thermostat 6/7) pendant 15 mn. Démoulez ensuite les tartelettes sur le plan de travail et laissez-les refroidir. Pendant ce temps, préparez les fruits en les pelant s'ils sont frais, ou en les égouttant s'ils sont au sirop ; coupez-les, éventuellement, en petits morceaux (les petits fruits peuvent rester entiers). Garnissez les tartelettes selon votre goût.

*Toutes les recettes de tartes peuvent convenir pour les tartelettes : au citron, aux prunes, aux abricots, aux pommes, etc.*

**Préparation :** 12 mn à 15 mn
**Repos :** 1 h
**Cuisson :** 20 mn

**Pour 4 personnes :**
Pâte
200 g de pâte brisée pré-cuite.
Garniture
2 œufs,
2 citrons 1/2,
200 g de sucre,
50 g de beurre,
1 verre d'eau,
1 pincée de sel.

## Tarte au citron



1 Vous pouvez confectionner des tartelettes ou une tarte entière. La pâte brisée étalée est pré-cuite à four assez chaud (200°, thermostat 6/7) 15 mn avant de mettre la garniture.

2 Dans une casserole, battez les œufs, une partie du sucre (150 g) et le sel avec le jus de 2 citrons.

3 Mettez sur le feu, fouettez sans arrêt en surveillant.

4 Le mélange épaissi, retirez du feu et incorporez le beurre.

5 Vous obtenez une crème épaisse qui se tient ; garnissez la tarte, ou les tartelettes.

6 Taillez en tranches très fines la moitié d'un citron et faites-les confire, à petit feu, dans un sirop de sucre (50 g de sucre dans un verre d'eau).

7 Décorez la tarte avec les tranches de citron confites. Vous pouvez servir la tarte telle quelle ou la passer 5 mn, poudrée de sucre, sous le grilloir avant de servir.

*Cette tarte acidulée termine heureusement un repas copieux. Selon votre goût vous pouvez plus ou moins sucrer la crème ; la quantité de sucre dépend de l'acidité du citron. La même recette peut se faire avec des oranges mais il faut réduire la quantité de sucre d'au moins 50 g.*

*Les tartes à la confiture vous paraissent souvent trop sucrées. Comment y remédier ? En mélangeant 50 % du poids de confiture indiqué avec 50 % en poids de compote de pommes non sucrée. Le côté acidulé de cette compote rectifie la saveur trop douce des confitures.*
*La forme des tartelettes importe peu ; leur confection est plus longue que pour une tarte entière... mais elles permettent, selon la garniture choisie, de varier le dessert.*



**Préparation :** 25 mn
**Cuisson :** 45 mn
+ 3 mn

**Pour 6 personnes :**
Pâte
300 g de pâte brisée.
Garniture
2 œufs,
150 g de sucre en poudre,
2 cuil. à soupe de crème fraîche,
3 cuil. à soupe de farine,
1 dizaine de tiges de rhubarbe.

## Tarte à la rhubarbe



1 Préparez les tiges de rhubarbe : lavez-les soigneusement ; essuyez-les ; coupez-les en petits tronçons de 2 cm environ. Poudrez de sucre (50 g) et gardez en attente.

2 Battez la crème fraîche avec la farine et 75 g de sucre ; ajoutez 1 œuf entier et 1 jaune. Mélangez bien pour avoir une crème lisse.

3 Etalez la pâte ; garnissez un moule à tarte de 25 cm de diamètre. Mélangez les tronçons sucrés de rhubarbe avec la crème ; étalez l'ensemble sur le fond de pâte.

4 Enfournez, au milieu, à four chaud (220°, thermostat 7/8). Faites cuire 45 mn.

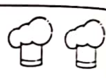
5 Sortez la tarte ; laissez le four allumé (240°, thermostat 8/9). Battez le blanc d'œuf qui reste en neige ferme ; poudrez de 25 g de sucre. Couvrez la tarte avec cette meringue et passez à four très chaud ou au grilloir pendant 3 mn.

6 Dégustez cette tarte tiède. Elle peut être consommée froide également.

*La crème qui enrobe la rhubarbe contient beaucoup de farine : c'est pour absorber l'humidité de la rhubarbe, sinon votre tarte serait vraiment trop molle.*

**Préparation :** 30 mn
**Cuisson :** 20 mn
**Pour 6 personnes :**
Pâte
300 g de pâte brisée.
Garniture
500 g de pruneaux,
5 cuil. à soupe de marmelade d'abricots,
3 cuil. à soupe de sucre cristallisé,
1 verre à liqueur de liqueur d'orange.

## Tarte aux pruneaux



1 La veille, il faut faire tremper les pruneaux s'ils sont très secs. Mais, actuellement, vous en trouverez qui n'ont pas besoin de se réhydrater longtemps. Dénoyautez-les et arrosez-les avec la liqueur d'orange.

2 Préchauffez le four au moment de la confection de la tarte (220°, thermostat 7/8).

3 Etalez la pâte brisée et garnissez-en un moule à tarte beurré de 20 à 22 cm de diamètre.

4 Tapissez la pâte avec les pruneaux ; rangez-les en les serrant. La tarte doit être bien couverte et très garnie.

5 Enfournez, au milieu, à four chaud (220°, thermostat 7/8). Faites cuire 20 mn.

6 A la sortie du four, étalez sur les pruneaux chauds la marmelade d'abricots. Poudrez de sucre cristallisé.

*Cette tarte est bonne à déguster immédiatement, mais froide elle est toujours délicieuse.*

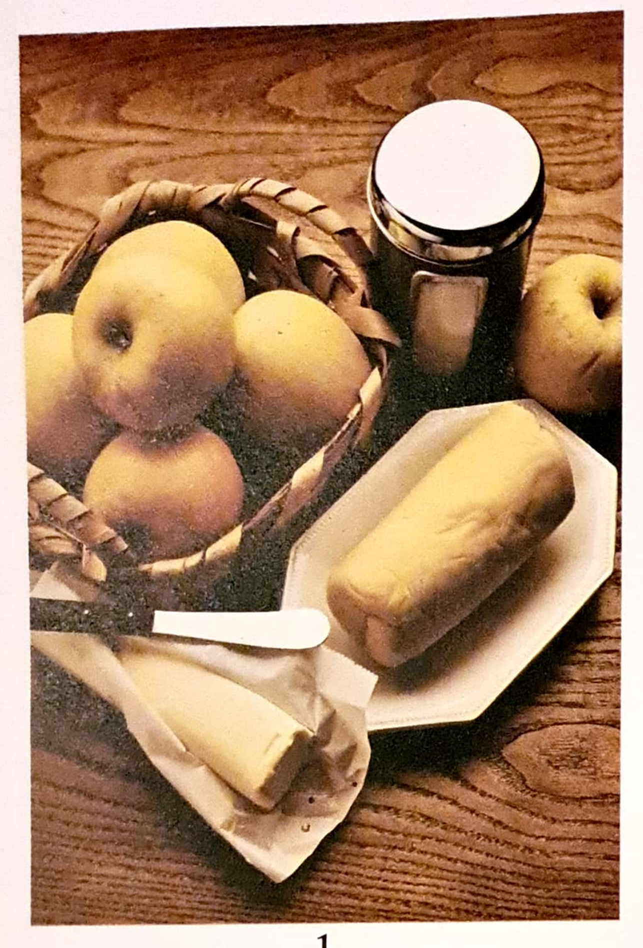
*Les farines absorbent plus ou moins d'eau. Soyez prudente, mouillez la farine avec précaution, cuillerée par cuillerée. Rien n'est plus traître que l'excès d'eau dans une pâte brisée. Utilisez de la farine ordinaire ; tamisez-la pour éviter les grumeaux. Si vous vous servez de farine dite "spéciale", lisez bien son mode d'emploi.*
*Essentielle pour la confection de la pâte brisée : la rapidité d'exécution ! Aucune importance si la farine n'est pas intimement mêlée à la matière grasse. Sachez aussi que plus une pâte brisée sera riche en matière grasse, meilleure elle sera. La moitié du poids de farine en beurre c'est un peu juste, les trois-quarts c'est très bien.*
*Un moyen sûr pour éviter que le dessous d'un gâteau, tarte en particulier, ne brûle : parsemez de gros sel la plaque du four et posez dessus le moule à tarte ; le sel est un merveilleux isolant et de plus il humidifie l'atmosphère du four.*



TARTE TATIN ▸



# Les tartes renversées : tarte Tatin



1



2



3

**1.** Les ingrédients nécessaires : pâte brisée, pommes, beurre, sucre, sucre vanillé *(les proportions exactes pour 4 personnes figurent dans la recette page 19).*

**2.** Epluchez les pommes et découpez-les en quartiers fins ; enlevez les pépins.

**3.** Beurrez largement un moule épais ; sucrez abondamment et ajoutez le sucre vanillé.

**4.** Rangez la moitié des quartiers de pommes, régulièrement, sur tout le fond du moule.

**5.** Faites une deuxième rangée avec le reste des pommes (il n'est pas nécessaire qu'elle soit aussi régulière que la première). Saupoudrez les pommes de sucre et parsemez-les de noisettes de beurre.

**6.** Etendez la pâte sur une planche farinée pour obtenir une feuille fine.

**7.** Recouvrez les pommes avec ce disque de pâte.



4

5

6

7

# Les tartes renversées : tarte Tatin



8



9



10

**8.** Découpez l'excès de pâte et arrondissez-la soigneusement à 3 cm du bord.

**9.** Rentrez les bords de la pâte dans le moule. Enfournez à four chaud pendant 40 mn.

**10.** Sortez le moule du four et retournez la tarte sur une plaque pouvant aller au four. Ajoutez le sucre et le beurre restants. Passez 3 ou 4 mn sous le gril pour caraméliser les pommes.

Recette de la tarte Tatin page 19.

**Préparation :** 20 mn
**Cuisson :** 40 mn
+ 5 mn

**Pour 4 personnes :**
Pâte
200 g de pâte brisée.
Garniture
5 pommes (Boskoop, Reine des reinettes, Golden),
125 g de beurre,
125 g de sucre,
1 sachet de sucre vanillé.

Cette recette est filmée pages 16 à 18.

## Tarte Tatin



1 Allumez le four (220°, thermostat 7/8) pour qu'il soit à la température désirée lorsque votre tarte sera prête à être enfournée.

2 Pelez les pommes. Coupez-les en quatre et enlevez les pépins, puis faites-en des tranches fines régulières que vous laissez en attente dans un plat.

3 Beurrez un moule de 18 à 20 cm de diamètre (50 g environ). Si vous possédez un moule épais en cuivre étamé comme ceux qu'avaient nos grand-mères, c'est parfait. Sinon utilisez un moule à manqué rond de 18 à 20 cm de diamètre. Poudrez de sucre très abondamment (50 g environ ; soit 2 cuillerées à soupe très bombées). Versez également le sucre vanillé.

4 Tapissez avec la moitié des tranches de pommes, régulièrement, tout le fond du moule. Faites une deuxième rangée ; disposez tout le reste des tranches. Si c'est moins bien ordonné sur le dessus, c'est sans importance, cela ne se verra pas. Poudrez encore les pommes de sucre (25 g) ; remettez des noisettes de beurre (50 g).

5 Sur une planche farinée, étalez la pâte en feuille fine. Couvrez les pommes avec cette pâte. Découpez-en l'excès à 3 ou 4 cm du bord et rentrez-la dans le moule.

6 Enfournez à four chaud (220°, thermostat 7/8), au tiers inférieur, pendant 40 mn environ. Retirez dès que c'est cuit et démoulez en retournant la tarte sur une plaque ou sur un plat pouvant aller au four.

7 10 minutes avant de la déguster, allumez le grilloir du four. Si vous n'en avez pas, chauffez le four au maximum (250°, thermostat 10).

8 Poudrez le dessus de la tarte avec le reste de sucre (50 g) ; parsemez avec les dernières noisettes de beurre. Enfournez au tiers supérieur pour que le gril caramélise les pommes, ce qui est fait au bout de 4 ou 5 mn environ.

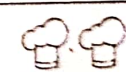
9 Le temps de glisser la tarte sur le plat de présentation et de découper les portions : elle est bonne à être savourée, tiède et légère.

*Une autre méthode consiste à caraméliser le fond du moule avant de disposer les tranches de pommes. Posez le moule sur feu vif avec une douzaine de morceaux de sucre et 3 cuil. à soupe d'eau. Dès que le sirop prend couleur, prenez le moule avec des moufles isolantes et remuez-le en tous sens pour répartir le caramel sur tout le fond et les parois. Laissez refroidir, beurrez, rangez vos quartiers de pommes, comme précédemment, et utilisez tout le beurre et tout le sucre. Lorsque la tarte sera cuite, elle n'aura plus besoin une fois retournée, d'être passée sous le gril pour être caramélisée.*

**Préparation :** 15 mn
**Cuisson :** 25 mn
+ 20 mn

**Pour 4 personnes :**
Pâte
200 g de pâte brisée.
Garniture
1,500 kg de pommes,
100 g de beurre,
125 g de sucre en poudre.

## Tarte Tatin 2 temps



1 Coupez les pommes en gros quartiers. Rangez-les serrées dans un moule de 18 à 20 cm de diamètre largement beurré ; sucrez bien le tout. Posez le moule sur le feu et faites cuire vos fruits couverts pendant 20 mn. Puis, à feu vif, activez la cuisson jusqu'à ce que le fond se caramélise légèrement (5 mn).

2 Il ne reste plus qu'à couvrir les fruits de pâte comme pour la tarte Tatin et à mettre au four 20 mn (220°, thermostat 7/8).

*Le gros avantage de cette façon de procéder est que vous pouvez faire cuire vos fruits la veille. Il ne reste plus alors qu'à les couvrir de pâte et à enfourner à l'heure du repas pour avoir une tarte tiède au dessert.*

# La pâte sablée : tarte à la confiture



1



2

**1.** Les ingrédients nécessaires : farine, œufs, sel, sucre en poudre, sucre vanillé, beurre, confiture *(les proportions exactes pour 8 personnes figurent dans la recette page 24).*

**2.** Disposez la farine en fontaine sur la planche. Cassez un œuf entier au milieu (si vous le voulez, vous pouvez ajouter en outre un jaune d'œuf), et saupoudrez d'une pincée de sel.

**3.** Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé.

**4.** Complétez avec le beurre ramolli, coupé en morceaux ; répartissez-le au centre et sur le pourtour de la fontaine.

**5.** Travaillez rapidement à la spatule les ingrédients, le temps nécessaire pour qu'ils soient bien mélangés (cette pâte doit être travaillée très peu de temps : si vous le faites avec les mains, celles-ci doivent être bien froides).

**6.** Formez une boule (si la pâte a tendance à s'émietter, mouillez-la avec un peu de lait) et laissez-la reposer, couverte, au réfrigérateur pendant 1 h.



3

4

5

6

# La pâte sablée : tarte à la confiture



7

8

9

10



11



12

7. Beurrez un moule à tarte.

8. Mettez de côté 1/3 de la pâte et étendez le reste sur la planche à peine farinée, en formant un disque de la grandeur du fond du moule.

9. Posez le disque dans le moule et entourez-le d'un cordon de pâte que vous pincerez avec les doigts pour le maintenir.

10. Etalez la confiture sur le fond de la pâte.

11. Etendez la pâte restante et découpez des bandes dentelées.

12. Formez des croisillons sur la confiture.

13. Badigeonnez la pâte avec un pinceau trempé dans un jaune d'œuf à peine battu. Enfournez à four assez chaud et laissez cuire pendant 35 mn.

Recette de la tarte à la confiture page 24.



13

**Préparation :** 30 mn
**Repos :** 1 h
**Cuisson :** 35 mn

**Pour 8 personnes :**

Pâte

300 g de farine,
3 œufs,
150 g de beurre,
150 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé,
1 pincée de sel.

Garniture

250 g de confiture.

Cette recette est filmée pages 20 à 23.

# Tarte à la confiture

**1** Sur la planche à pâtisserie formez une fontaine avec la farine, cassez au milieu 1 œuf entier et ajoutez 1 jaune. Saupoudrez d'une pincée de sel. Ajoutez le sucre et le beurre ramolli coupé en morceaux.

**2** Travaillez rapidement les ingrédients avec les mains ou avec une spatule. Cette pâte doit être très peu travaillée, juste le temps nécessaire pour amalgamer les ingrédients et former une boule.

**3** Si vous pétrissez avec les mains, celles-ci doivent être froides, sinon la pâte aura tendance à s'émietter. Dans ce cas, vous pouvez également la mouiller très légèrement avec un peu de lait.

**4** Couvrez la boule et mettez-la dans le réfrigérateur pendant 1 h.

**5** Beurrez un moule à tarte de 24 à 28 cm de diamètre. Etendez sur la planche à pâtisserie les 2/3 de la pâte en un disque ayant le même diamètre que le fond du moule : posez-le dans le moule et entourez-le d'un cordon de pâte qui fera le bord. Vous le pincerez avec les doigts pour le maintenir. Tartinez le fond avec la confiture de votre choix.

**6** Avec le rouleau, toujours sur la planche farinée, étendez la pâte restante et découpez-la en bandes en utilisant un bon couteau ou une roue dentée. Formez des croisillons sur la confiture et badigeonnez-les avec un jaune d'œuf. Mettez la tarte à four assez chaud (200°, thermostat 6/7), au milieu, 35 mn environ. Laissez à peine tiédir, démoulez.

**Préparation :** 7 mn
**Cuisson :** 20 mn

**Pour 8 personnes :**
100 g de sucre,
200 g de beurre,
300 g de farine,
1 pincée de sel.

# Pâte sablée classique

**1** On commence par travailler ensemble le sucre, le beurre et le sel pour former presque une crème ; puis on ajoute la farine par petite quantité jusqu'à ce que l'on obtienne une pâte un peu granuleuse que l'on utilise pour la tarte ou les biscuits choisis.

**2** Cette pâte s'étend difficilement. Vous pouvez l'humecter légèrement, cela facilite le travail. Mettez la tarte au tiers inférieur du four (200°, thermostat 6/7) pendant 20 mn. Si vous en faites un fond de tarte, étalez-la en la poussant avec la paume de la main.

*Précuite, la pâte sablée est un merveilleux fond de tarte pour tous les fruits rouges : framboises, fraises, groseilles, que l'on dispose serrés et crus, poudrés de sucre ou arrosés d'une gelée délayée légèrement avec un alcool.*

**Préparation :** 10 mn
**Repos :** 60 mn
**Cuisson :** 20 mn

**Pour 4 personnes :**
100 g de beurre,
200 g de farine,
1 jaune d'œuf,
2 cuil. à soupe d'huile d'arachide,
2 cuil. à soupe de lait,
2 cuil. à soupe de sucre en poudre,
1 pincée de sel.

# Pâte sablée à l'ancienne



**1** Dans un vaste saladier, versez le lait, l'huile, le sucre, le jaune d'œuf et une pincée de sel ; mélangez avec un fouet.

**2** Ajoutez le beurre ramolli. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

**3** Puis, toujours en battant, incorporez la farine petit à petit. A un moment donné la pâte s'épaissit ; c'est à la main, vivement, que vous continuez à faire la pâte. Lorsque vous avez obtenu une boule pas trop ferme, la pâte est prête. Laissez-la reposer, abritée d'un torchon, à la température ambiante 1 h ou plus.

**4** Etalez la pâte sur un moule à tarte avec la paume de la main. Cette pâte piquée à la fourchette peut être précuite 20 mn à four assez chaud (200°, thermostat 6/7).



TARTE A LA CONFITURE ▸



**Préparation :** 30 mn
**Repos :** 60 mn
**Cuisson :** 35 mn

**Pour 6 personnes :**

Pâte

250 g de farine,
100 g de sucre,
1 œuf,
140 g de beurre,
1 sachet de levure chimique,
1 zeste d'orange râpé,
1 pincée de sel.

Garniture

2 œufs,
165 g de beurre,
250 g de noisettes,
40 g de sucre,
1 verre à liqueur de liqueur d'orange.

## Tarte aux noisettes

**1** Sur une planche à pâtisserie, faites une fontaine avec la farine et versez-y 1 pincée de sel et 1 sachet de levure chimique ; mettez au centre le zeste d'orange râpé, le sucre et l'œuf, puis ajoutez le beurre que vous aurez fait tiédir.

**2** Pétrissez lentement les ingrédients. Lorsque vous aurez obtenu une pâte ferme et élastique, donnez-lui la forme d'une boule et laissez-la reposer couverte d'un torchon humide pendant 60 mn au froid pour que la levure n'agisse pas prématurément.

**3** Pendant ce temps, mettez toutes les noisettes à four chaud (220°, thermostat 7/8) pendant 5 mn, puis mettez-les dans un torchon propre dont vous ferez un petit baluchon ; frottez-les énergiquement de manière à leur enlever la peau, puis pilez-les au mortier jusqu'à ce que vous obteniez une poudre. On peut trouver de la poudre de noisettes toute prête en sachet.

**4** Mettez la poudre de noisettes dans une terrine, ajoutez le sucre, le beurre fondu et les 2 œufs que vous aurez préalablement battus avec la liqueur d'orange.

**5** Etendez la pâte sur la planche farinée en un disque suffisamment large pour recouvrir le fond et les parois d'un moule de 20 à 22 cm de diamètre à bord détachable. Beurrez et farinez le moule, puis placez le disque de pâte en faisant un bord. Répandez la crème de noisettes sur le fond de pâte et mettez à four assez chaud (200°, thermostat 6/7) pendant 35 mn. Servez le gâteau froid.

**Préparation :** 10 mn
**Cuisson :** 20 mn

**Pour 6 personnes :**

Pâte

300 g de pâte sablée.

Garniture

2 grosses grappes de raisins muscat,
250 g de crème fraîche,
200 g de sucre,
1 cuil. à soupe d'alcool de fruits.

## Tarte aux raisins



**1** Etalez la pâte et garnissez-en un moule à tarte de 20 à 22 cm de diamètre. Piquez le fond et faites pré-cuire à four assez chaud (200°, thermostat 6/7) pendant 20 mn.

**2** Battez la crème fraîche glacée pour en faire de la crème chantilly (vous en trouverez la recette page 80).

**3** Dans une poêle, versez un verre d'eau, ajoutez le sucre et posez sur feu vif.

**4** Egrenez les raisins dans une grande assiette creuse. Etalez-les et aspergez-les de l'alcool de fruits, kirsch par exemple.

**5** Surveillez le sucre : dès qu'il commence à caraméliser sur les bords, arrosez-en les grains de raisins qui vont se trouver collés entre eux et former une plaque.

**6** Etalez la crème chantilly sur le fond de tarte. Faites glisser par-dessus les raisins englués de sucre caramélisé et servez sans plus attendre.

*Les morceaux ne se coupent pas facilement, l'élégance en souffrira mais la tarte est si bonne ! En réalité vous pouvez utiliser la pâte à tarte de votre choix, brisée, sablée ou feuilletée.*

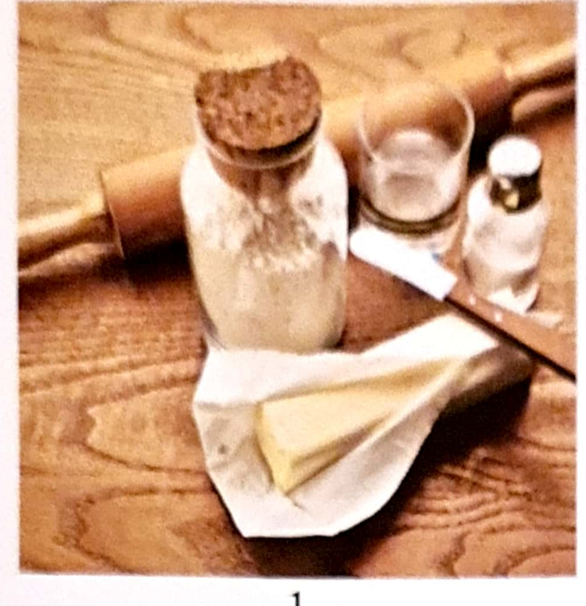
*Pâte sablée : ce nom lui vient de sa consistance granuleuse qui rappelle le sable. La caractéristique de la pâte sablée classique est le rapport 1, 2, 3 qui lie les ingrédients entre eux, c'est-à-dire que pour un certain poids de sucre, il faut 2 fois ce poids en beurre et 3 fois ce poids en farine, sans addition de liquide.*
*Certains pâtissiers recommandent de mettre, en petite quantité, de la levure chimique dans la pâte à tarte. C'est un "truc" à ne pas oublier, surtout si vous utilisez des œufs entiers pour vos tartes : les blancs les durcissent et les cartonnent.*



*TARTE AUX POIRES*▸



# La pâte feuilletée : tarte aux poires


1


2


3


4


5

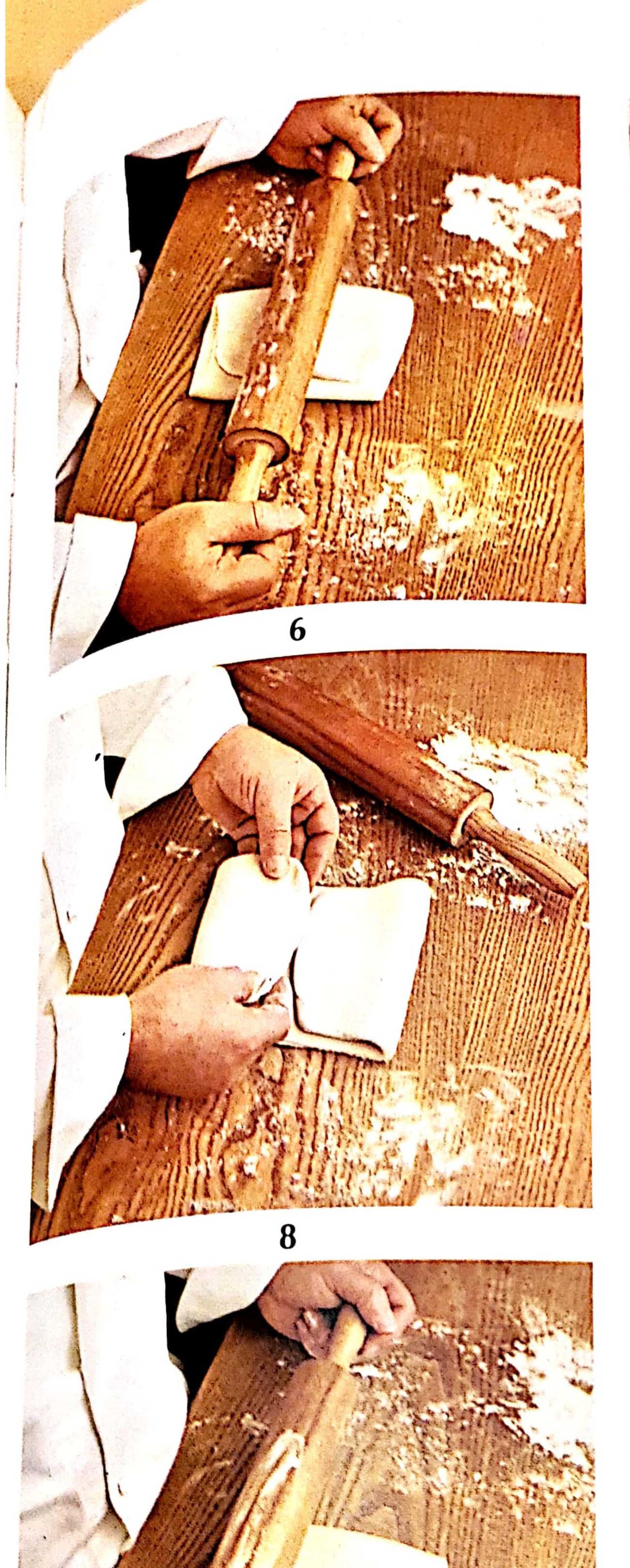
**1.** Les ingrédients nécessaires pour la pâte : farine, beurre, eau, sel (*les proportions exactes pour 6 personnes figurent dans la recette page 32*).

**2.** Disposez la farine en fontaine sur la planche. Ajoutez, la farine, le beurre ramolli, l'eau et le sel. Pétrissez-les ensemble. Faites une boule et laissez-la reposer 1 h. C'est le "paton" de "détrempe".

**3.** Etendez la pâte sur la planche farinée en un rectangle assez long.

**4.** Posez le beurre restant ramolli en ménageant un bord libre de 2 cm. Aplatissez-le doucement avec une spatule ou le dos d'une cuillère.

**5.** Pliez le rectangle en trois.



6



7

8



9

10

**6.** Faites faire un quart de tour à la pâte.

**7.** Etalez de nouveau la pâte en un long rectangle. Si le beurre traverse la pâte, farinez à nouveau la planche et le rouleau.

**8.** Rabattez chaque extrémité du rectangle vers le milieu.

**9.** Pliez en deux. Le rectangle a ainsi été plié en quatre.

**10.** Tournez la pâte d'un quart de tour. Etendez-la en rectangle et pliez-la en quatre de nouveau (opérations 7, 8 et 9). Laissez-la reposer 1 h au frais, bien enveloppée, puis recommencez l'opération, soit deux tours de quatre plis (opérations 7, 8, 9). Vous referez ces opérations au bout de 1 h, de façon qu'il y ait eu au moins six tours de quatre plis.

# La pâte feuilletée : tarte aux poires



11 12

13 14

**11.** Les ingrédients nécessaires pour la tarte aux poires : pâte feuilletée pliée en quatre, poires, œufs, sucre, crème fraîche, amandes émincées.

**12.** Etendez la pâte sur la planche farinée ; découpez-la en rectangle et déposez-la sur la plaque du four légèrement mouillée.

**13.** Découpez et posez tout autour des bandes de 2 cm de large qui feront les bords de la tarte.

**14.** Piquez à la fourchette tout le centre de la pâte pour qu'elle ne gondole pas à la cuisson.

**15.** Déposez sur la pâte une feuille d'aluminium beurrée - la partie grasse contre la tarte - et versez sur la feuille des haricots secs. Cette précaution permet à la tarte de cuire "à blanc" sans se déformer. Enfournez pendant 10 mn à four chaud. Retirez la feuille et les haricots et remettez au four 5 mn.


15
16
17
18

**16.** Pelez les poires ; coupez-les en deux en enlevant les pépins ; déposez-les sur la pâte précuite. Fendillez le dessus des poires en croisillons.

**17.** Préparez la crème : battez la crème fraîche avec un œuf entier et un jaune ; ajoutez le sucre. Vous pouvez incorporer les amandes émincées à la crème, ou en parsemer la tarte juste avant de la passer au four.

**18.** Etendez cette préparation crémeuse autour des poires ; saupoudrez de sucre ; parsemez les amandes et enfournez à four moyen pendant 30 mn. Vous pouvez ensuite la repasser 2 à 3 mn sous le gril, en protégeant les bords, pour la caraméliser.

Recette de la tarte aux poires page 32.

**Préparation :** 20 mn
**Repos :** 3 h
**Cuisson :** 15 mn
+ 30 mn

**Pour 6 personnes :**

Pâte

250 g de farine,
200 g de beurre,
2 à 3 cuil. à soupe d'eau,
1 bonne pincée de sel.

Garniture

2 œufs
4 belles poires,
3 cuil. à soupe d'amandes émincées,
200 g de crème fraîche,
3 cuil. à soupe de sucre en poudre.

Cette recette est filmée pages 28 à 31.

# Tarte aux poires

**1** Sur une planche farinée, mettez la farine en fontaine et déposez au centre des petits morceaux de beurre (100 g) pas trop durs. Mouillez légèrement, salez. Pétrissez comme si vous alliez faire une pâte brisée.

**2** Laissez reposer la pâte dans le réfrigérateur 1 h. Puis sortez-la et, sur la planche farinée, étendez-la au rouleau en un rectangle assez long.

**3** Le beurre restant (100 g) doit être de la consistance de la pâte. Etalez-le sur le rectangle de pâte en l'aplatissant doucement avec le dos d'une cuillère. Laissez tout autour une petite marge libre de 2 cm.

**4** Pliez le rectangle en trois en rabattant la pâte. Puis tournez la pâte d'un quart de tour.

**5** Etendez de nouveau la pâte en un rectangle toujours assez long. Faites attention que le beurre ne "crève" pas la pâte, mais s'il "crève", ce n'est pas dramatique ! Farinez à nouveau votre planche et votre rouleau si c'est nécessaire. Rabattez chaque extrémité du rectangle vers le milieu, puis pliez-le en deux. Votre rectangle a donc été plié en quatre.

**6** Tournez encore la pâte d'un quart de tour. Etalez-la encore en rectangle. Pliez-la en quatre épaisseurs comme précédemment, puis laissez-la reposer au frais, bien enveloppée pour qu'elle ne se dessèche pas, pendant 1 h.

**7** Au bout de 1 h vous recommencez les mêmes opérations, soit deux tours de quatre pliages chacun.

**8** Encore 1 h de repos puis, à nouveau, deux tours de quatre pliages. Vous pouvez utiliser la pâte immédiatement. Cependant, si cette pâte repose jusqu'au lendemain dans un endroit frais (le bas du réfrigérateur par exemple) elle n'en sera que meilleure.

**9** Etalez la pâte (7 à 8 mm d'épaisseur) sur une planche farinée. Découpez-la en un rectangle, sans appuyer, avec un couteau très tranchant. Découpez des bandes de 2 cm de large. Elles vont servir de bords à la tarte rectangulaire. Mouillez tout le tour et posez les bandes en appuyant légèrement.

**10** Piquez à la fourchette tout le centre de la tarte pour qu'elle gondole le moins possible à la cuisson. Cependant, pour cuire une pâte seule, c'est-à-dire "à blanc", piquer le fond n'est pas toujours suffisant. Beurrez une feuille d'aluminium, posez la partie grasse sur le fond de tarte. Versez sur la feuille des petits cailloux propres pas trop lourds. A défaut, des haricots secs en grains peuvent remplir le même office.

**11** Glissez le fond de tarte sur la tôle plate du four simplement mouillée. Mettez à four chaud (220°, thermostat 7/8) au milieu. Au bout de 10 à 12 mn, enlevez la feuille avec les cailloux. Laissez la tarte encore 4 à 5 mn pour que le dessus dore. Sortez la pâte précuite.

**12** Préparez la garniture : pelez les poires, coupez-les en deux, enlevez les pépins. Rangez les moitiés de poires sur la tarte. Fendillez le dessus des poires en croisillons pour en faciliter la cuisson.

**13** Battez la crème fraîche avec 1œuf entier et 1 jaune d'œuf. Sucrez avec 3 bonnes cuillerées de sucre en poudre, ou plus si vous aimez très sucré. Etendez cette préparation crémeuse tout autour des poires. Semez les lamelles d'amandes. Poudrez avec le sucre restant et enfournez à four moyen (180°, thermostat 5/6) pendant 30 mn.

**14** Sortez la tarte du four ; allumez le gril. Protégez les bords de la tarte avec des bandes de papier d'aluminium et repassez la tarte sous le gril 2 à 3 mn, juste le temps de caraméliser le dessus. Dégustez tiède.

## Chaussons aux pommes

**Préparation :** 15 mn
**Cuisson :** 30 mn

**Pour 12 pièces environ :**
500 g de pâte feuilletée,
1 kg de pommes,
75 g de sucre,
1 cuil. à soupe de lait.

1 Etendez la pâte assez finement (2 à 3 mm d'épaisseur) et découpez des ronds avec un emporte-pièces, à défaut avec un couteau bien aiguisé autour d'une petite assiette de 10 à 12 cm de diamètre.

2 Epluchez les pommes ; enlevez les pépins et taillez-les en lamelles fines.

3 Déposez ces lamelles sur une demi-rondelle de pâte ; laissez un petit bord. Saupoudrez de sucre. Mouillez les bords avec un pinceau et repliez le cercle en deux pour former le chausson.

4 Appuyez tout autour pour coller les bords, sans les écraser.

5 Dorez avec un pinceau trempé dans du lait et enfournez sur une tôle farinée, au tiers inférieur du four (220°, thermostat 7/8).

*Les chaussons sont délicieux dégustés tièdes.*

## Palmiers

**Préparation :** 10 mn
**Cuisson :** 10 mn

**Pour 20 pièces environ :**
400 g de pâte feuilletée,
75 g de sucre en poudre.



1 Poudrez largement de sucre la planche à pâtisserie. Etendez la pâte feuilletée en un rectangle assez long de 1/2 cm d'épaisseur. Poudrez encore le dessus de sucre et pliez en ramenant les extrémités du rectangle vers le milieu.

2 Passez le rouleau pour appuyer et faire pénétrer le sucre.

3 Repliez encore une fois, toujours en ramenant les bords vers le centre. Sucrez abondamment et recommencez à plier. Vous obtenez une sorte de tuyau.

4 Avec un bon couteau taillez des tranches de 1 cm d'épaisseur. Posez délicatement ces palmiers sur la tôle farinée du four, au tiers inférieur.

5 Faites cuire à four très chaud (240°, thermostat 8/9) pendant 8 à 10 mn. Le sucre caramélise, colle les lamelles des palmiers. Dès qu'il coule, les gâteaux sont cuits. Sortez-les avec une spatule. Laissez refroidir avant de déguster.

*C'est le pliage de la pâte feuilletée et le sucrage qui font le truc de ces petits gâteaux. Ils peuvent se conserver dans une boîte hermétiquement fermée.*

## Mirlitons aux amandes

**Préparation :** 10 mn
**Cuisson :** 15 mn

**Pour 12 pièces :**

Pâte
Chutes de pâte feuilletée.

Garniture
75 g de poudre d'amandes,
2 blancs d'œufs,
125 g de sucre en poudre,
125 g de confiture d'abricots,
12 amandes



1 Avec des chutes de pâte feuilletée, vous pouvez difficilement faire de grands gâteaux. Utilisez donc ces rognures en les étalant davantage au rouleau et garnissez-en des petits moules à tartelettes, beurrés et farinés comme d'habitude.

2 D'autre part, dans un saladier battez le sucre avec les blancs d'œufs et la poudre d'amandes. Le mélange n'a pas besoin de blanchir et de mousser, il suffit qu'il soit homogène.

3 Versez 1 cuil. à café de confiture d'abricots dans le fond de chaque petite tarte. Posez par-dessus la garniture faite d'amandes de sucre et d'œufs. Décorez avec une amande entière plantée au milieu.

4 Enfournez à four chaud (220°, thermostat 7/8) au milieu, pendant 15 mn. Surveillez attentivement cette cuisson courte et chaude.

5 A la sortie du four, laissez-les refroidir sur une grille avant de les déguster.

## Galette au beurre de l'ouest

**Préparation :** 15 mn
**Cuisson :** 45 mn

**Pour 6 personnes :**
250 g de farine,
125 g de sucre en poudre,
200 g de beurre,
2 jaunes d'œufs,
1 zeste de citron,
1 pincée de sel.

**1** Dans une terrine, mélangez du bout des doigts le beurre ramolli et la farine. Ajoutez 1 pincée de sel.

**2** D'autre part, battez les jaunes d'œufs (gardez-en un peu pour dorer la galette) avec le sucre. Lorsque le mélange a blanchi mêlez-le au contenu de la terrine.

**3** Si le mélange est trop ferme, humectez-le légèrement. Ajoutez à la pâte 1 zeste de citron râpé.

**4** Sur la tôle bien beurrée d'un moule à tarte amovible, étendez la pâte avec la paume de la main. Cette pâte sablée s'étend très mal. Aplatissez le dessus pour égaliser la surface. Tracez quelques lignes ondulées en croisillons avec une fourchette pour décorer. Dorez avec un peu de jaune d'œuf délayé.

**5** Enfournez à four moyen (180°, thermostat 5/6) au tiers inférieur ; faites cuire 45 mn. Lorsque la galette est bien dorée, sortez-la.

*Dessert savoureux avec une salade de fruits ou une crème anglaise, cette galette est aussi excellente servie au petit déjeuner ou à l'heure du thé. Vous pouvez en faire plusieurs à la fois car elle se conserve très bien. Elle est même meilleure rassise et gagne à être dégustée deux ou trois jours après sa confection.*
*Si vous préférez les petites galettes individuelles, il vous suffira, lorsque vous aurez étalé votre pâte, de découper des petits ronds soit avec un emporte-pièces, soit à l'aide d'un verre retourné dont vous choisirez le diamètre.*

## Clafoutis limousin

**Préparation :** 15 mn
**Cuisson :** 45 mn

**Pour 6 personnes :**
4 œufs,
6 cuil. à soupe de sucre en poudre,
5 cuil. à soupe de farine,
1/4 de litre de lait,
750 g de cerises noires,
60 g de beurre,
1 cuil. à soupe d'alcool de fruit,
3 cuil. à soupe de sucre cristallisé,
1 pincée de sel.

**1** Dans un vaste saladier, versez la farine et le sucre. Faites une fontaine au milieu.

**2** Cassez les œufs dans la fontaine. Ajoutez 1 pincée de sel. Incorporez la farine avec une cuillère en bois, sans vous presser, en tournant. La pâte doit être lisse.

**3** Versez le lait petit à petit de façon à délayer la pâte. Elle devient molle, fluide même, mais tout de même plus épaisse qu'une pâte à crêpes.

**4** Lavez, équeutez les cerises. C'est dommage de les dénoyauter. Le noyau donne une certaine saveur au clafoutis. Agissez selon votre propre initiative. En tout cas, il faudra avertir les convives si vous laissez les noyaux.

**6** Versez les fruits dans la pâte. Parfumez avec une cuillère à soupe d'alcool de fruit ou de rhum.

**6** Prenez un plat en terre ou en porcelaine qui supporte le feu ; beurrez-le. Versez votre pâte avec les fruits ; parsemez la surface de noisettes de beurre.

**7** Enfournez à four moyen, au milieu (180°, thermostat 5/6). Faites cuire 45 mn.

**8** Poudrez de sucre cristallisé en sortant du four et servez tiède, sans démouler.

*On donne maintenant le nom de clafoutis à toutes ces sortes de flans dans lesquels on incorpore différents fruits : raisins, pommes, abricots... mais le vrai clafoutis se fait avec des cerises noires.*

**Préparation :** 10 mn
**Cuisson :** 50 mn

**Pour 6 personnes :**
175 g de farine,
150 g de sucre,
4 œufs,
60 g de beurre,
250 g de pruneaux,
2 cuil. à soupe de rhum,
1/2 litre de lait,
1 pincée de sel.

## Far breton



**1** Faites chauffer le lait. Dans une terrine, versez la farine ; faites une fontaine ; cassez-y les œufs ; ajoutez 1 pincée de sel ; versez le sucre, le rhum et commencez à mélanger en tournant avec une cuillère en bois.

**2** Petit à petit, toujours en tournant, versez le lait chaud sur la pâte. Allez-y doucement, le lait tombant en filet jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

**3** Beurrez très largement un plat à gratin. Posez les pruneaux ; versez la pâte et ajoutez des noisettes de beurre sur tout le dessus.

**4** Enfournez, au milieu, à four moyen (180°, thermostat 5/6). La cuisson demande 50 mn pour que le gâteau soit gonflé et doré. Le far ne se démoule pas, comme le clafoutis. Il est délicieux tiède, mais froid il reste un dessert très savoureux.

*Comme pour le clafoutis limousin, la vieille tradition bretonne veut qu'on laisse les noyaux aux fruits... c'est un gâteau rustique. Suivez la tradition ; avertissez les convives ! Il est certain que le far est meilleur avec les pruneaux ayant gardé leur noyau.*

**Préparation :** 30 mn
**Cuisson :** 45 mn

**Pour 6 personnes :**
Pâte
150 g de farine,
100 g de sucre en poudre,
100 g de beurre,
1 œuf entier,
2 jaunes d'œuf,
1 sachet de sucre vanillé,
1/2 sachet de levure chimique,
1 pincée de sel.
Garniture
1/4 de litre de crème pâtissière ou 125 g de confiture.

## Gâteau basque



**1** Dans une terrine, versez la farine avec le sucre. Faites une fontaine et mettez au centre 1 œuf entier, 1 jaune d'œuf, 1 pincée de sel, la levure chimique, le sucre vanillé.

**2** Tournez en partant du centre pour incorporer la farine au reste des éléments. Ajoutez le beurre bien ramolli et coupé en petits morceaux. Pétrissez à la main pour que le mélange soit bien homogène.

**3** Séparez la pâte en deux parties. Dans un moule à manqué beurré de 20 à 22 cm de diamètre, étalez une partie de la pâte à la main. Creusez le centre en remontant les bords de la pâte.

**4** Remplissez le creux de crème pâtissière ou de confiture, de cerises par exemple.

**5** Toujours à la main, étalez en rond l'autre partie de la pâte sur une planche. Recouvrez la garniture dans le moule pour l'enfermer. Faites quelques trous dans ce couvercle de pâte à l'aide d'un couteau pointu. Dorez avec 1 jaune d'œuf ou au lait.

**6** Enfournez à four moyen (180°, thermostat 5/6), au tiers supérieur, pendant 45 mn.

**7** Attendez un peu avant de démouler et laissez refroidir sur une grille.

*La cannelle, dont le parfum est bien particulier, s'ajoute, selon votre goût, en pincée dans certains gâteaux, dans les fruits cuits et notamment dans les pommes.*

*Il est certain qu'à l'origine nos grand-mères faisaient leurs gâteaux rustiques (far breton, clafoutis, etc.) avec parcimonie. Les proportions d'œufs, de sucre et de beurre que nous utilisons dans nos recettes actuelles ne sont certainement pas les mêmes qu'autrefois. Aujourd'hui, nous obtenons une sorte de flan lié à la farine, moelleux et fruité. Jadis c'était un dessert fruité, certes, mais bourratif ô combien ! La farine, il est vrai, entrait dans les recettes en quantité extrêmement importante par rapport aux autres ingrédients.*

*Lorsqu'il y a des jaunes d'œufs et du sucre dans une pâte, vous avez toujours intérêt à les battre longuement ensemble. Le mélange doit blanchir et devenir mousseux... Votre gâteau n'en sera que meilleur.*

# Les gâteaux aux fruits : cake



1

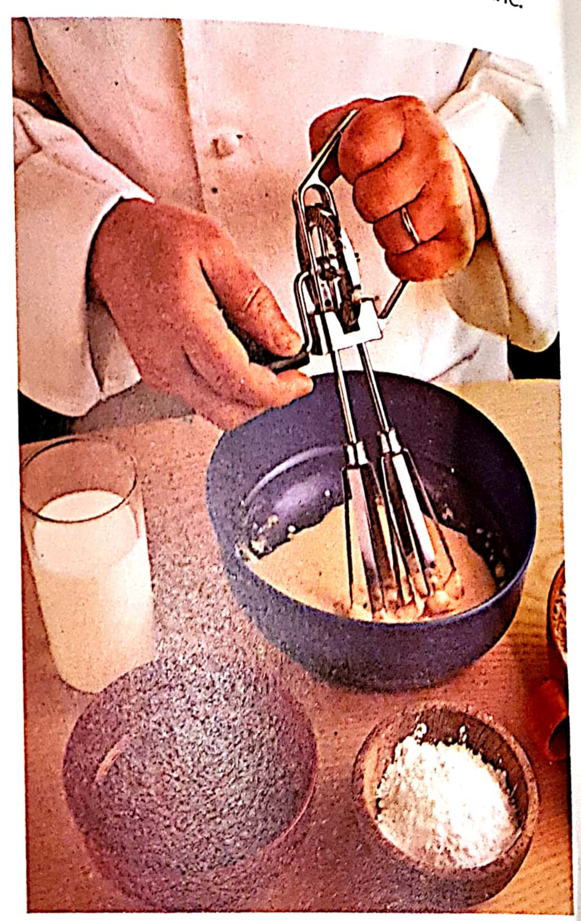
**1.** Les ingrédients nécessaires : œufs, sucre, farine, lait, beurre, levure chimique, sel, chapelure, raisins secs, fruits confits (les proportions exactes pour 6 personnes figurent dans la recette page 40).

**2.** Mettez les œufs entiers dans une terrine et ajoutez le sucre.

**3.** Avec un batteur à main ou électrique, battez le mélange d'œufs et de sucre jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux et presque blanc.



2



3



4



5



6



7

**4.** Ajoutez ensuite la farine, une cuillère à la fois, en mélangeant bien et en alternant avec le lait.

**5.** Incorporez le beurre fondu et tiédi.

**6.** Ajoutez la levure.

**7.** Faites macérer les raisins secs dans de l'eau chaude ou un peu de rhum. Egouttez-les, faites-les sécher sur un torchon et ajoutez-y les fruits confits.

**8.** Farinez les raisins et les fruits confits, puis tamisez-les pour éliminer l'excès de farine.

# Les gâteaux aux fruits : cake



8



9



10



11

**9.** Incorporez les 2/3 des raisins et des fruits confits à la pâte.

**10.** Beurrez un moule à cake rectangulaire ; saupoudrez-le de farine ou de chapelure et versez-y la pâte en la répartissant bien.

**11.** Disposez à la surface les fruits confits et les raisins restants ; faites-les pénétrer dans la pâte en pressant légèrement avec une cuillère en bois. Enfournez à four moyen et faites cuire pendant 1 h 15.

Recette du cake page 40.

*CAKE AUX RAISINS* ▸



**Préparation :** 15 mn
**Cuisson :** 1 h 15

**Pour 6 personnes :**
250 g de farine,
150 g de sucre,
125 g de beurre,
1/2 verre de lait,
1 sachet de levure chimique,
2 gros œufs,
125 g de fruits confits,
125 g de raisins secs,
25 g d'amandes émincées,
1 verre à liqueur de rhum (facultatif),
1 pincée de sel.

Cette recette est filmée pages 36 à 38.

## Cake

1 Dans une terrine, cassez les œufs ; ajoutez le sucre et battez bien l'ensemble. Ajoutez 1 pincée de sel, puis petit à petit versez la farine et le lait.

2 Lorsque le mélange est homogène, toujours en battant versez le beurre tout juste fondu. Ajoutez la levure.

3 Faîtes macérer les fruits confits et les raisins secs dans de l'eau chaude ou un peu de rhum (vous pouvez le faire la veille de la confection du cake, si vous le voulez).

4 Passez les fruits confits, les raisins secs, après les avoir égouttés et séchés, et les amandes dans un peu de farine pour les enrober légèrement.

5 Beurrez un moule à cake de 25 cm sur 10. S'il n'a pas de revêtement adhésif nous vous conseillons de le garnir avec une feuille d'aluminium bien beurrée ou du papier sulfurisé (fond et côtés) ; farinez ou saupoudrez de chapelure.

6 Mettez les fruits confits farinés dans un tamis, pour éliminer l'excès de farine, et ajoutez-en les 2/3 à la pâte. Mêlez à la spatule ; versez dans le moule ; posez au-dessus le reste de fruits en les enfonçant à la cuillère en bois et faites cuire à four moyen au tiers inférieur (180°, thermostat 5/6) pendant 1 h 15.

7 Démoulez à la sortie du four, enlevez le papier s'il y a lieu et laissez refroidir sur une grille.

*Comme le cake se conserve très bien, nous vous conseillons de ne pas le consommer avant 48 h. Vous avez même intérêt à en faire deux à la fois. La cuisson sera alors un peu plus longue : 1 h 30 environ.*

**Préparation :** 30 mn
**Cuisson :** 1 h

**Pour 8 personnes :**
120 g de beurre,
100 g de sucre en poudre,
1 sachet de sucre vanillé,
2 œufs,
250 g de farine,
1 sachet de levure chimique,
1 verre de lait,
200 g de raisins secs,
1 pincée de sel.

## Cake aux raisins

1 Mettez les raisins secs dans un saladier ; couvrez-les d'eau chaude et laissez-les gonfler jusqu'à utilisation.

2 Déposez le beurre ramolli, coupé en petits morceaux, dans une terrine ; ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé. Travaillez à la fourchette jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.

3 Incorporez les œufs entiers un à un, en prenant soin que le premier soit bien absorbé avant d'incorporer le second et ainsi de suite.

4 Râpez finement le zeste de citron ; incorporez-le. Pressez le citron et incorporez le jus.

5 D'autre part, mélangez la farine, la levure et le sel. Puis, peu à peu, incorporez ce mélange à la crème précédente, cuillerée par cuillerée. Délayez ensuite avec le lait tiède.

6 Egouttez les raisins secs ; séchez-les dans un torchon sec et farinez-les légèrement. Incorporez-les soigneusement à la pâte.

7 Tapissez le fond et les parois d'un moule à cake avec une feuille d'aluminium bien beurrée ; versez-y la pâte.

8 Enfournez au tiers inférieur et laissez cuire à four assez chaud (200°, thermostat 6/7) pendant 1 h.

9 Démoulez sur une grille à la sortie du four et enlevez le papier.

*Autrefois, les raisins secs, comme les pruneaux, nécessitaient un long trempage. Aujourd'hui ils sont souvent vendus en sachet hermétique qui leur conserve une certaine souplesse.*

**Préparation :** 15 mn
**Cuisson :** 50 mn

**Pour 6 personnes :**
Gâteau
200 g d'amandes en poudre,
200 g de sucre en poudre,
2 grosses oranges,
4 œufs,
30 g de beurre,
1 pincée de sel.
Garniture
4 cuil. à soupe de gelée d'orange,
50 g d'amandes hachées.

## Amandin



**1** Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes. Battez longuement les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez une pincée de sel.

**2** Battez les blancs en neige ferme.

**3** Pressez les oranges. Versez le jus dans le mélange sucre/jaunes d'œufs. Ajoutez la poudre d'amandes, puis les blancs montés en neige.

**4** Beurrez un moule à manqué de 24 cm de diamètre. Ce gâteau ne se démoule pas facilement et si votre moule n'a pas de revêtement anti-adhésif, il vaut mieux tapisser le fond et même les parois d'un papier sulfurisé, bien beurré.

**5** Enfournez à four moyen (180° thermostat 5/6) pendant 45 mn. A 5 mn de la fin de la cuisson, montez un peu la température du four (200°, thermostat 6/7).

**6** Démoulez tiède. Lorsque le gâteau est froid, tartinez-en le dessus et les bords avec de la gelée d'orange et garnissez d'amandes grossièrement hachées.

**Préparation :** 30 mn
**Cuisson :** 45 mn

**Pour 4 à 6 personnes :**
300 g de carottes,
150 g d'amandes ou de noisettes mondées,
150 g de sucre en poudre,
100 g de farine,
4 œufs,
1 zeste de citron,
1 sachet de levure chimique,
30 g de beurre,
1 pincée de sel.

## Cake aux carottes



**1** Pelez et râpez les carottes.

**2** Hachez grossièrement les amandes ou les noisettes.

**3** Séparez les blancs des jaunes d'œufs ; mettez ces derniers dans une terrine avec le sucre en poudre. Travaillez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

**4** Incorporez le zeste de citron finement haché et son jus. Ajoutez la farine et le sel. Quand le mélange est bien homogène, incorporez les carottes râpées, les amandes ou les noisettes hachées et la levure.

**5** Battez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez-les délicatement à la pâte. Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné.

**6** Enfournez à mi-hauteur ; laissez cuire 45 mn à four assez chaud (200°, thermostat 6/7).

**7** Laissez refroidir complètement avant de démouler.

*Si ce n'est pas la saison des carottes nouvelles, la partie centrale risque non seulement d'être trop ferme, mais encore elle donnera un peu d'amertume. Supprimez-la ; vous serez alors obligée de mettre beaucoup plus de carottes.*

*Le zeste est seulement la partie colorée de la peau du citron ou de l'orange. Méfiez-vous, ne mettez pas la partie blanche qui donne une amertume peu agréable. Avant de râper le fruit, lavez-le à l'eau tiède en le frottant avec une petite brosse, séchez-le bien. Il est toujours préférable d'utiliser des fruits non traités.*

*Dès que vous décidez de confectionner une pâtisserie, pensez au moule : préparez-le, beurrez-le, farinez-le, il sera prêt pour accueillir la pâte au moment de la cuisson.*

*Lorsque vous cuisez à four chaud, méfiez-vous toujours et couvrez votre gâteau, dès qu'il est coloré, d'une feuille d'aluminium qui le protègera.*

*Pour vérifier la cuisson d'un gâteau épais, le cake en particulier, plongez une aiguille à tricoter au centre du gâteau : elle doit ressortir bien sèche, s'il est cuit. Si elle ressort humide, avec des traces de pâte, prolongez la cuisson.*

Préparation : 10 mn
Cuisson : 1 h

Pour 6 personnes :
250 g de farine,
125 g de sucre,
125 g de miel,
5 cuil. à soupe d'eau,
5 cuil. à soupe de lait,
150 g de fruits secs,
1 pincée de cannelle,
1 sachet de levure chimique,
30 g de beurre,
1 pincée de sel.

## Pain d'épices aux fruits secs

1 Faites chauffer l'eau et le lait ; versez-y le sucre et le miel et faites bien dissoudre.

2 Dans une terrine, mettez la farine tamisée avec les fruits secs (noisettes et amandes hachées grossièrement). Vous pouvez mettre des fruits confits, des pignons, des noix, etc. Ajoutez la pincée de sel, la cannelle, la levure chimique.

3 Quand le liquide sucré a refroidi, versez-le en mélangeant petit à petit avec les ingrédients. Votre pâte doit être homogène et assez molle.

4 Beurrez largement un moule à cake ou garnissez-le de papier sulfurisé beurré pour pouvoir démouler votre gâteau facilement. Versez la préparation et faites cuire à four moyen (180º, thermostat 5/6), pendant 1 h.

5 Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

*Ce pain d'épices peut se garder une bonne semaine. Il est délicieux à l'heure du goûter.*

Préparation : 20 mn
Cuisson : 55 mn

Pour 6 personnes :
500 g de pâte brisée,
1 jaune d'œuf,
6 belles poires,
100 g de sucre,
250 g de crème fraîche,
2 cuil. à soupe d'alcool,
30 g de beurre,
1 pincée de sel.

## Poirat du Berry



1 Faites la pâte brisée comme indiqué à la leçon 1. Laissez-la reposer.

2 Faites préchauffer le four à 220º, thermostat 7/8.

3 Epluchez les poires ; coupez-les en quatre ; enlevez les pépins. Faites de grosses tranches de fruits en les recoupant en deux. Sucrez-les et arrosez-les d'un bon alcool : alcool de poire, cognac, armagnac...

4 Partagez la pâte (2/3 et 1/3). Etalez le plus gros morceau et garnissez-en un moule à tarte beurré et fariné.

5 Tapissez avec les grosses tranches de poires. Sucrez abondamment.

6 Etalez l'autre morceau de pâte avec lequel vous couvrez les poires. Vous avez une tourte dont vous roulez les bords pour la fermer.

7 Au milieu faites un petit trou qui restera ouvert si vous introduisez un carton roulé. Il fera office de petite cheminée pour laisser passer la vapeur formée par les poires en train de cuire.

8 A l'aide d'un large pinceau, dorez toute la surface de la tourte avec 1 jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau.

9 Enfournez à four chaud (220º, thermostat 7/8) au milieu. Au bout de 30 mn, quand la tourte est dorée, baissez le four (180º, thermostat 5/6) ; laissez cuire encore 25 mn.

10 Servez cette tourte tiède, le temps de la sortir du four et de verser, par la cheminée, la crème fraîche.

*Ne laissez pas une pâte qui contient de la levure chimique en attente à une température douce : elle va "travailler" et l'action de la levure sera terminée si vous tardez à mettre le gâteau à cuire !*
*Les blancs d'œufs battus en neige ferme se battent au dernier moment ; ils retombent si vous les faites attendre.*
*Si vous avez des doutes pour le démoulage, utilisez du papier sulfurisé. Il faut le placer bien beurré au fond du moule et également sur les parois. Versez la pâte par-dessus, vous vous éviterez, après cuisson, bien des désagréments en démoulant le gâteau.*
*Un jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau n'est pas le seul moyen pour dorer un gâteau, vous pouvez tout simplement utiliser un peu de lait.*

# Les gâteaux au chocolat



1



2

**1.** Les ingrédients nécessaires : chocolat fondant, beurre, sucre, sel, œufs, farine, marmelade d'abricots, liqueur d'orange *(les proportions exactes pour 10 personnes figurent dans la recette page 48).*

**2.** Cassez en morceaux la moitié du chocolat et faites-le fondre au bain-marie dans une petite casserole ; puis laissez-le refroidir en tournant souvent afin qu'il ne durcisse pas.

# Les gâteaux au chocolat: Sacher Torte



3



4



5

**3.** Travaillez le beurre ramolli avec le sucre et une pincée de sel.

**4.** Ajoutez le chocolat fondu et les jaunes d'œufs en mélangeant bien les ingrédients.

**5.** Montez les blancs d'œufs en neige très ferme.

**6.** Ajoutez-les au mélange en remuant délicatement de bas en haut, et non en tournant.

**7.** Tamisez la farine sur la pâte et incorporez-la.

**8.** Garnissez l'intérieur d'un moule rond, à bords détachables, de papier sulfurisé et beurrez-le.

**9.** Versez-y la pâte en égalisant bien la surface, surtout au milieu pour éviter qu'il ne se forme un dôme après cuisson.



6 7 8 9

# Les gâteaux au chocolat : Sacher Torte

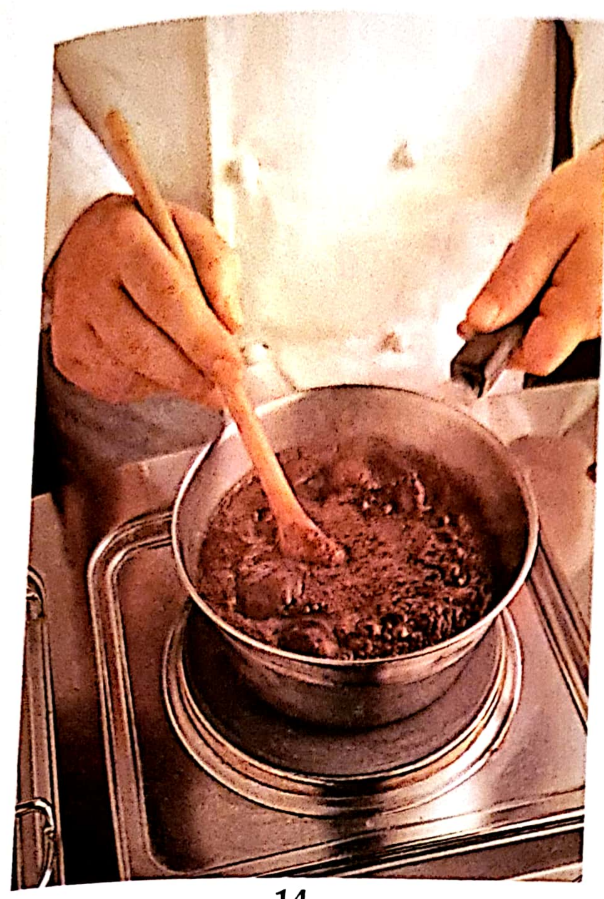


10

11

12

13



14



15



16

**10.** Faites cuire à four moyen pendant 1 h 20. Sortez le gâteau du four ; laissez-le refroidir et coupez-le au milieu dans le sens horizontal.

**11.** Délayez la marmelade d'abricots réchauffée avec la liqueur d'orange.

**12.** Tartinez-en régulièrement les deux faces coupées du biscuit, et reconstituez le gâteau.

**13.** Mettez le reste du chocolat dans une petite casserole ; ajoutez un peu d'eau chaude et le sucre restant.

**14.** Faites fondre à feu doux, ou au bain-marie, en mélangeant continuellement.

**15.** Enlevez du feu, et incorporez le reste de beurre en battant au fouet.

**16.** Lorsque le chocolat aura refroidi et légèrement épaissi, versez-le peu à peu sur le gâteau puis étalez-le rapidement avec une spatule.

Recette de la Sacher Torte page 48.

**Préparation :** 30 mn
**Cuisson :** 1 h 20
+ 10 mn

**Pour 10 personnes :**
500 g de chocolat de couverture,
225 g de beurre,
300 g de sucre,
8 œufs,
150 g de farine,
250 g de marmelade d'abricots,
1 verre à liqueur d'orange,
1 pincée de sel.

Cette recette est filmée pages 43 à 47.

## Sacher Torte

1 Cassez en morceaux 250 g de chocolat dans une petite casserole. Mettez cette dernière au bain-marie et posez-le sur une flamme moyenne. Faites fondre le chocolat en remuant, puis enlevez-le du bain-marie et laissez-le tiédir en tournant de temps en temps pour qu'il ne se solidifie pas. Pour cette préparation, nous vous conseillons d'utiliser le chocolat fondant dit "de couverture", que l'on trouve dans les épiceries fines.

2 Travaillez 150 g de beurre ramolli avec 200 g de sucre. Lorsque vous aurez obtenu une crème, ajoutez le chocolat fondu et les jaunes d'œufs en mélangeant bien. Ajoutez une pincée de sel.

3 Montez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à l'ensemble en mélangeant de bas en haut et non pas en tournant.

4 Tamisez la farine sur la crème et mélangez soigneusement pour bien la lier aux autres ingrédients.

5 Doublez de papier sulfurisé un moule de 24 cm de diamètre à bords détachables et beurrez-le. Versez-y la pâte en l'égalisant bien dans le moule pour que le gâteau, après cuisson, soit plat et non en forme de dôme.

6 Mettez le gâteau au four et faites-le cuire à four moyen (180°, thermostat 5/6) pendant 1 h 20. Sortez-le alors du four et du moule et laissez-le refroidir.

7 Coupez-le en deux dans le sens horizontal. Pour éviter de le couper en biais, commencez par pratiquer, au couteau, une incision superficielle tout autour du bord, puis introduisez la lame en vous efforçant de suivre l'incision faite.

8 Délayez la marmelade d'abricots réchauffée avec la liqueur d'orange. Tartinez-en régulièrement les deux faces coupées du biscuit et reconstituez-le.

9 Mettez le reste du chocolat en morceaux dans une petite casserole avec 2 cuil. à soupe d'eau chaude. Ajoutez le reste de sucre, et mettez à fondre sur feu très doux, ou au bain-marie, en mélangeant continuellement avec une cuillère en bois.

10 Retirez du feu, et incorporez le reste de beurre en continuant à battre au fouet jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Lorsque le chocolat aura tiédi et légèrement épaissi, versez-le petit à petit sur le gâteau ; étalez-le rapidement avec une spatule sur la surface et les bords et lissez avec une lame de couteau avant que le chocolat ne se solidifie.

**Préparation :** 15 mn
**Cuisson :** 25 mn

**Pour 8 personnes :**
250 g de chocolat de couverture,
100 g de beurre,
100 g de sucre,
4 œufs,
2 cuil. à soupe de farine,
1 pincée de sel.

## Gourmandine au chocolat



1 Mettez le chocolat à ramollir à feu très doux. Ne vous pressez pas.

2 Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes ; battez les jaunes avec le sucre et, lorsque le mélange a blanchi, ajoutez la farine et le sel.

3 Mélangez le beurre au chocolat fondu, tournez pour obtenir une pâte onctueuse que vous ajoutez au reste.

4 Battez les blancs en neige ferme. Incorporez-les petit à petit à toute la pâte en soulevant le mélange.

5 Beurrez un moule à bords hauts. Enfournez à four assez chaud (200°, thermostat 6/7). Faites cuire 25 à 30 mn. Attendez que le gâteau ait légèrement refroidi avant de démouler.



SACHER TORTE ▸



**Préparation :** 30 mn
**Cuisson :** 30 mn
+ 10 mn

**Pour 24 pièces environ :**

Pâte
350 g de farine,
175 g de beurre,
2 œufs,
175 g de sucre,
1 sachet de levure chimique,
100 g d'amandes hachées,
1 pincée de sel.

Garniture
300 g de chocolat de couverture,
250 g de confiture au choix,
2 à 3 cuil. à soupe d'eau.

## Biscuits au chocolat

**1** Mettez la farine en fontaine sur une planche à pâtisserie ; ajoutez le beurre ramolli, coupé en morceaux, la levure, le sel, le sucre en poudre et les œufs entiers. Travaillez l'ensemble jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et homogène. Incorporez alors les amandes hachées et roulez en boule.

**2** Etalez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 1/2 cm. Découpez-y des carrés ou des rectangles à l'aide d'un emporte-pièces cannelé.

**3** Disposez-les sur la plaque du four légèrement beurrée. Enfournez à four assez chaud (200°, thermostat 6/7) pendant 30 mn.

**4** Lorsque les biscuits sont cuits, décollez-les délicatement à l'aide d'une spatule et laissez-les refroidir complètement sur une grille.

**5** Lorsque les biscuits sont bien refroidis, tartinez-en la moitié avec la confiture choisie, puis collez-les deux à deux.

**6** Préparez alors le glaçage au chocolat : cassez le chocolat en morceaux dans une casserole ; ajoutez 2 à 3 cuil. à soupe d'eau froide et faites fondre au bain-marie sur feu doux, sans cessez de mélanger.

**7** Dès que le chocolat est fondu, plongez-y les biscuits, à l'aide d'une pince à sucre en inox.

**8** Disposez-les sur une feuille d'aluminium et laissez refroidir.

**Préparation :** 1 h
**Cuisson :** 1 h

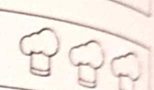
**Pour 8 personnes :**

Gâteau
150 g de beurre,
6 œufs,
75 g de farine,
1 cuil. à café de vanille liquide (extrait),
240 g de sucre en poudre,
75 g de cacao en poudre,
1 pincée de sel.

Sirop
180 g de sucre en poudre,
1/4 de litre d'eau,
1 dl de kirsch

Garniture
250 g de cerises fraîches ou à l'eau-de-vie,
1/2 litre d'eau,
200 g de sucre en poudre,
1/2 litre de crème fraîche,
50 g de sucre glace,
1 dl de kirsch

## Gâteau de la Forêt-Noire



**1** Mettez les œufs, la vanille et le sucre dans une terrine. Fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange ait presque complètement triplé de volume et soit devenu épais et crémeux.

**2** Mélangez la farine et le cacao ; tamisez, puis incorporez délicatement à la pâte, cuillerée par cuillerée, ainsi que le beurre légèrement fondu et le sel.

**3** Beurrez et farinez 3 moules à manqué de même diamètre. Versez 1/3 de la pâte dans chacun d'eux.

**4** Enfournez les gâteaux à four moyen (180°, thermostat 5/6) pendant 15 mn. A la sortie du four, laissez tiédir, puis démoulez sur une grille. Vous pouvez également verser toute la pâte dans un seul moule à bords hauts. Dans ce cas, laissez cuire 40 mn. Vous découperez ensuite le gâteau en trois tranches horizontales après complet refroidissement.

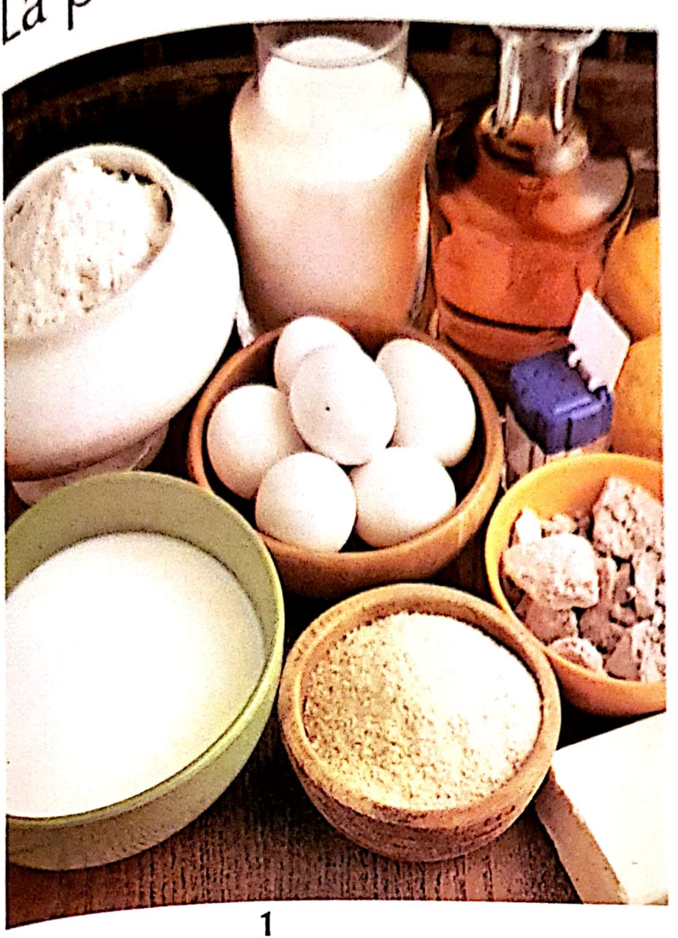
**5** Pendant ce temps, préparez le sirop : mélangez l'eau et le sucre dans une petite casserole. Portez à frémissement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous, puis faites réduire quelques minutes sur feu vif. Laissez le sirop refroidir et incorporez le kirsch. Imbibez chaque tranche de gâteau avec 1/3 de ce sirop.

**6** Préparez également un sirop pour pocher les cerises dénoyautées et équeutées (ou égouttez simplement les cerises à l'eau-de-vie).

**7** D'autre part, fouettez la crème fraîche en chantilly (vous en trouverez la recette en page 80) en incorporant, peu à peu, le sucre glace et le kirsch.

**8** Composez le gâteau : disposez la première tranche de biscuit sur un plat de service rond ; tapissez-la d'une couche de crème. Parsemez avec 1/3 des cerises. Procédez ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients, sans oublier de napper les côtés du gâteau avec la crème. Pour finir, décorez avec des copeaux de chocolat dont vous trouverez la recette en page 80.

# La pâte à savarin : baba au rhum



1

1. Les ingrédients nécessaires : farine, levure de boulanger, sucre, lait, beurre, œufs, sel, zeste de citron râpé, chapelure, rhum, eau (les proportions exactes pour 8 personnes figurent dans la recette page 56).

2. Mélangez la farine à la levure de boulanger émiettée.

3. Ajoutez le sucre et diluez le tout avec le lait tiède.

4. Mélangez bien et laissez reposer pendant 15 mn.

5. Ajoutez à cette préparation les œufs et le beurre fondu.

6. Ajoutez le reste de sucre, une pincée de sel et un 1/2 zeste de citron râpé.

7. Travaillez bien avec la cuillère en bois, de manière à obtenir une pâte parfaitement lisse. Laissez reposer 10 mn.



2



3

# La pâte à savarin: baba au rhum



4

5

6

7



8 9 10 11

# La pâte à savarin: baba au rhum



12



13

**8.** Beurrez un moule à savarin, farinez-le ou parsemez-le de chapelure (le démoulage en sera plus facile).

**9.** Remplissez-le de pâte aux deux-tiers ; secouez-le légèrement pour égaliser la pâte.

**10.** Laissez lever la pâte (au moins 2 h) jusqu'à ce qu'elle ait atteint le bord du moule.

**11.** Mettez à four chaud, pendant 35 mn, sans jamais ouvrir le four ; puis laissez refroidir et renversez le baba sur un plat à gâteau.

**12.** Pendant ce temps, préparez un sirop limpide en faisant bouillir l'eau avec le sucre ; ajoutez-y le 1/2 zeste de citron restant et le rhum.

**13.** Répartissez ce sirop au rhum sur le baba en l'appliquant avec un pinceau plat ou en le versant lentement à la surface.

**14.** Remplissez le trou central de crème chantilly, très froide.

Recette du baba au rhum page 56.



14



## Baba au rhum

**Préparation :** 15 mn
**Repos :** 2 h 30
**Cuisson :** 30 mn

**Pour 8 personnes :**

Pâte

250 g de farine,
20 g de levure de bière (ou de boulanger),
8 à 10 cuil. à soupe de lait,
85 g de beurre,
3 œufs,
2 cuil. à soupe de sucre,
1 zeste de citron,
chapelure,
1 pincée de sel.

Sirop

1/4 de litre d'eau,
150 g de sucre,
4 verres à liqueur de rhum.

Cette recette est filmée pages 51 à 54.

1 Mettez la farine dans une terrine ; ajoutez-y la levure émiettée et 1 cuil. à soupe de sucre, puis humectez le mélange avec le lait tiède. Malaxez bien et laissez reposer 15 mn.

2 Ajoutez alors à la préparation le beurre fondu, les œufs, 1 pincée de sel, le sucre restant et 1/2 zeste de citron râpé. Mélangez soigneusement le tout en tournant énergiquement.

3 Laissez reposer 10 mn. Beurrez un moule à savarin, parsemez-le de chapelure et remplissez-le aux 2/3 de la pâte, en secouant légèrement pour bien la répartir. Laissez lever (au moins 2 h) dans un endroit tiède, récipient couvert, jusqu'à ce que la pâte ait atteint le bord du moule. Pour rendre votre pâte plus légère, "rompez"-la : creusez sa surface avec les doigts pour en chasser l'air. Puis laissez reposer dans un endroit tiède. Au bout de 30 mn, elle aura atteint, de nouveau, le bord du moule.

4 Mettez à four chaud (220°, thermostat 7/8) pendant 30 mn. Laissez refroidir le baba, puis retournez-le sur un plat à gâteau.

5 Entre-temps, faites bouillir dans une petite casserole l'eau avec le sucre ; lorsque le sirop est limpide (n'oubliez pas de remuer avec une cuillère en bois pour qu'il n'accroche pas), ajoutez le 1/2 zeste de citron râpé restant et le rhum. Répartissez le sirop au rhum sur le baba en le versant très lentement à la surface. Complétez le gâteau en remplissant le trou central de crème fraîche que vous aurez battue en crème chantilly (recette page 80).

## Baba à l'orange



**Préparation :** 15 mn
**Repos :** 2 h 30
**Cuisson :** 45 mn

**Pour 6 personnes :**

Pâte

2 œufs,
150 g de farine,
75 g de beurre,
15 g de levure de bière,
1 cuil. à soupe de sucre,
3 cuil. à soupe de lait,
1 pincée de sel.

Garniture

8 oranges
2 verres à liqueur de liqueur d'orange,
2 grands verres d'eau,
200 g de sucre.

1 Faites tiédir le lait et délayez-y la levure. Dans une terrine, versez la farine ; faites une fontaine. Cassez les œufs ; versez-les avec le sucre, le sel, le beurre fondu et la levure délayée.

2 Mélangez en incorporant la farine sans hâte, jusqu'à ce que vous ayez une pâte molle, élastique. Tournez longuement le mélange, au moins 5 mn.

3 Couvrez la terrine d'un torchon et laissez reposer la pâte dans un endroit tiède. La pâte a doublé de volume au bout de 2 h environ, parfois plus.

4 Avec la main, rompez cette pâte, c'est-à-dire soulevez-la et chassez-en l'air qui la gonfle. Disposez-la alors dans un moule à savarin de 22 à 24 cm de diamètre bien beurré et fariné.

5 Laissez reposer encore 30 mn près d'une source de chaleur, radiateur ou cuisinière, pour qu'elle remonte rapidement. Dès qu'elle aura atteint le bord du moule, enfournez à four chaud (220°, thermostat 7/8) pendant 30 mn. Puis baissez le four (200°, thermostat 6/7) et continuez la cuisson encore 15 mn.

6 Préparez un sirop en faisant dissoudre à chaud 200 g de sucre dans le jus de 4 oranges additionné de 2 verres d'eau. Lorsqu'il est prêt, ajoutez 1 verre et demi de liqueur d'orange.

7 Versez une partie de ce sirop chaud sur le baba sortant du four et non démoulé. Retournez le baba avec précaution sur un plat légèrement creux. Arrosez de nouveau avec le reste de sirop qui doit imbiber tout le gâteau.

8 Faites une salade d'oranges avec les quatre autres fruits. Pelez-les (ne laissez pas de peau blanche) ; pelez complètement chaque quartier. Poudrez avec le reste de sucre. Ajoutez le 1/2 verre de liqueur d'orange. Au moment de servir, versez la salade de fruits dans le creux du baba.

# La pâte à brioche

1



2



3



4



5

**1.** Les ingrédients nécessaires : farine, beurre, œufs, sel, sucre, levure de bière, eau *(les proportions exactes pour 6 personnes figurent dans la recette page 62).*

**2.** Préparation du levain : délayez la levure dans un peu d'eau tiède ; ajoutez un tiers de la farine tamisée.

**3.** Pétrissez pour obtenir une petite boule de pâte que vous laisserez lever au chaud.

**4.** Faites une fontaine avec la farine restante et incorporez les œufs, le sel et le sucre.

**5.** Travaillez bien l'ensemble avec une cuillère en bois puis à la main pour obtenir une pâte homogène.

# La pâte à brioche : brioche parisienne

6

7

8

9



10

**6.** Pétrissez cette pâte longuement, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts et soit élastique.

**7.** Incorporez le beurre ramolli et continuez à pétrir.

**8.** Incorporez la petite boule de levain et continuez à pétrir.

**9.** Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit souple et se détache des doigts.

**10.** Mettez la pâte dans un saladier ; recouvrez-le d'un torchon et laissez reposer dans un endroit tiède.



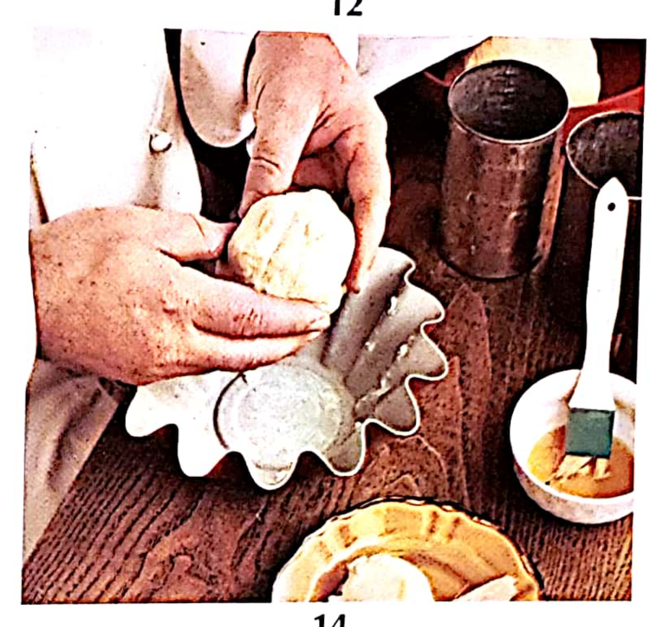
11



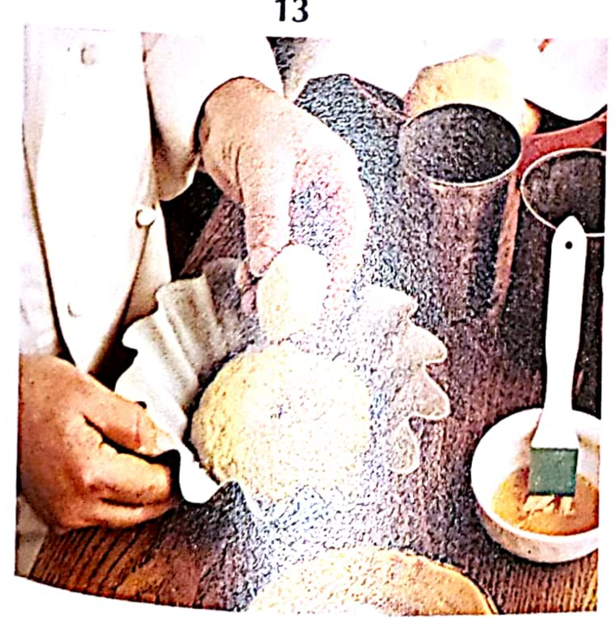
12



13



14



15

**11.** Au bout de 2 ou 3 h, la pâte a doublé de volume.

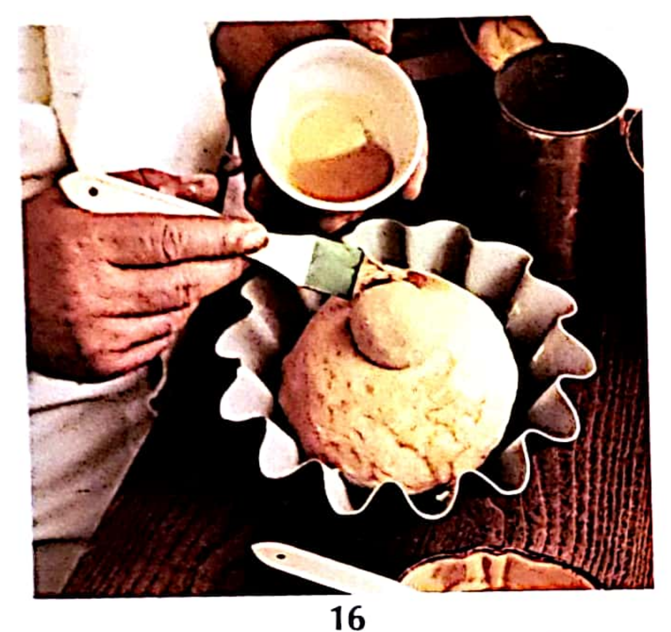
**12.** Rompez la pâte : enfoncez les doigts, la pâte retrouve son volume initial. Mettez-la au frais.

**13.** Beurrez et farinez soigneusement votre moule.

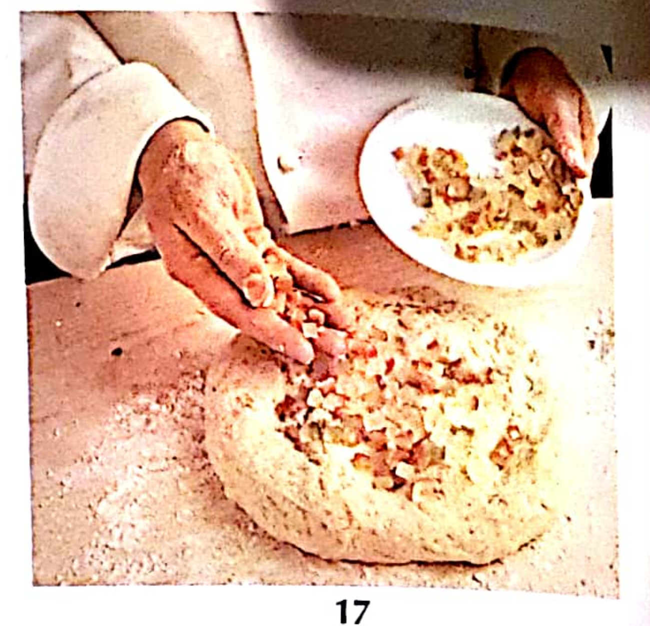
**14.** Déposez les 3/4 de la pâte dans ce moule et faites un trou au centre.

**15.** Roulez en boule le 1/4 de pâte restante, étirez un bord en pointe et introduisez-la dans le trou. Laissez lever la pâte, dans un endroit chaud, jusqu'au bord du moule.

# La pâte à brioche : tresse aux fruits



16



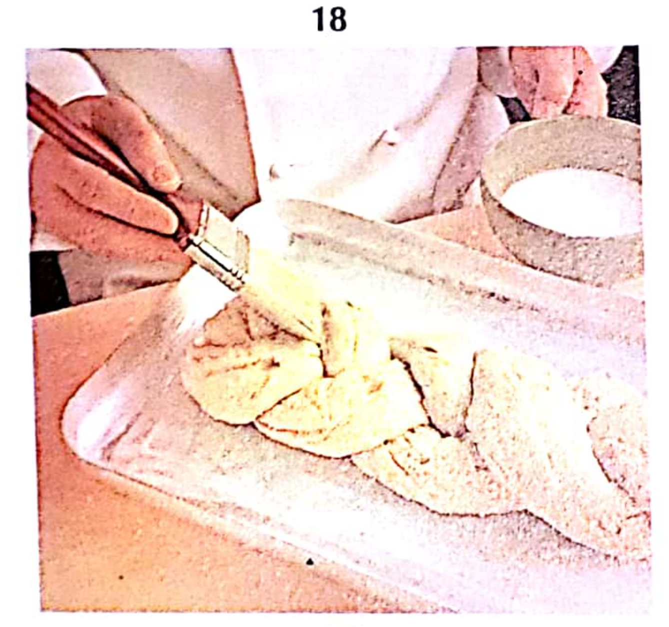
17



18



19



20

**16.** Dorez la pâte avec un pinceau trempé dans un œuf ou du lait. Enfournez à four assez chaud 35 mn.

**17.** Une autre façon d'accommoder la pâte briochée : lorsqu'elle est bien pétrie, incorporez des fruits confits en morceaux. Recouvrez-la d'un torchon et laissez-la reposer 2 h dans un endroit tiède.

**18.** Rompez la pâte et divisez-la en trois parties que vous façonnez en longs rouleaux.

**19.** Tressez les rouleaux de pâte et laissez reposer à nouveau sur un plat beurré allant au four. Attendez qu'ils aient doublé de volume.

**20.** Dorez avec un pinceau trempé dans du lait et enfournez à four assez chaud pendant 40 mn.

Recettes de la brioche parisienne et de la tresse page 62.



BRIOCHE PARISIENNE ▸



**Préparation :** 25 mn
**Repos :** 18 h
**Cuisson :** 35 mn

**Pour 6 personnes :**
400 g de farine,
250 g de beurre,
4 œufs,
1 cuil. à soupe de sucre,
20 g de levure de bière,
4 à 5 cuil. à soupe d'eau tiède,
1 pincée de sel.
Facultatif
275 g de fruits confits pour la "tresse"

Cette recette est filmée pages 57 à 60.

# Brioche parisienne et tresse



**1** Préparez le levain : dans un saladier, délayez la levure avec l'eau tiède ; versez100 g de farine tamisée ; pétrissez du bout des doigts pour obtenir une boule de pâte souple. C'est votre levain. Laissez-le reposer dans un endroit assez chaud, près d'un radiateur pendant 2 h.

**2** Sur une planche farinée, versez le reste de la farine (300 g) ; faites une fontaine et cassez les œufs au milieu ; ajoutez le sel et le sucre. Délayez d'abord avec une cuillère en bois, puis pétrissez à la main jusqu'à ce que vous ayez bien mélangé le tout pour obtenir une pâte homogène.

**3** Pétrissez longuement : soulevez la pâte ; étirez-la et laissez-la retomber assez fort sur la planche. Recommencez. Plus la pâte est pétrie, meilleure et légère elle est !

**4** Au bout de 10 mn, la pâte ne colle plus à la planche ni aux doigts, elle est devenue élastique. Ajoutez le beurre ramolli, coupé en petits morceaux. Pétrissez encore pendant 5 mn.

**5** Prenez le levain qui a doublé de volume. Toujours avec les mains, incorporez-le à la pâte longuement jusqu'à ce que la pâte soit souple et se détache des doigts. Roulez-la en boule.

**6** Laissez reposer dans un saladier près d'une source de chaleur à 25°. Couvrez d'un torchon et gardez en attente jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (environ 2 h , quelquefois moins, tout dépend de la chaleur ambiante).

**7** Avec les doigts "rompez" la pâte, tout doucement. Elle tombe et retrouve son volume initial, celui qu'elle avait avant la fermentation. Remettez-la dans le saladier. Couvrez pour éviter le dessèchement et laissez-la en bas du réfrigérateur, ou dans un endroit frais (10° au plus).

**8** Le lendemain, beurrez et farinez le moule qui va vous servir, soit un moule cylindrique, soit le vrai moule à brioche. Pour la première fois, prenez un moule cylindrique simple.

**9** Versez la pâte à l'intérieur du moule (elle doit en occuper environ la moitié). Laissez reposer au chaud (25 à 30°) pendant 2 h, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume encore une fois. Dorez le dessus au jaune d'œuf avec précaution car la pâte est molle.

**10** Enfournez au milieu à four assez chaud (200°, thermostat 6/7) pendant 35 mn. La brioche tiède est délicieuse. Vous pouvez la laisser refroidir et la faire tiédir de nouveau, au moment de la déguster, à four assez doux (120°, thermostat 3/4).

**11** Pour faire une brioche à tête, séparez la pâte en deux morceaux (trois quarts, un quart) et procédez en suivant les étapes de la page 60.

**12** Si vous souhaitez accommoder votre pâte briochée en tresse aux fruits confits, incorporez ceux-ci lorsque la pâte est bien pétrie. Laissez reposer 2 h, à l'abri d'un torchon, dans un endroit tiède.

**13** "Rompez" votre pâte et divisez-la en trois parties que vous façonnez en longs rouleaux. Tressez-les et laissez reposer, à nouveau, sur une plaque beurrée allant au four, jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.

**14** Dorez au lait et enfournez à four assez chaud (200°, thermostat 6/7) pendant 40 mn.

*La levure de bière, dite levure de boulanger, se délaie dans un liquide, eau ou lait, tiède. Mais attention tiède cela veut dire 40°. Plus chaud vous tueriez les principes actifs et la levure ne servirait à rien.*

Préparation : 25 mn
Repos : 4 h
Cuisson : 50 mn

**Pour 6 personnes :**
500 g de farine,
1/4 de litre de lait,
2 œufs,
125 g de beurre,
75 g de sucre,
100 g de raisins secs,
75 g d'amandes effilées,
20 g de levure de bière,
1 pincée de sel.

# Gugelhopf



**1** Dans un bol, délayez la levure dans un peu de lait tiède. Faites tremper les raisins dans un autre bol d'eau tiède.

**2** Dans un grand saladier, versez la farine. Faites une fontaine au milieu ; cassez-y les œufs ; versez le sucre, la pincée de sel et le beurre bien ramolli.

**3** Mélangez, en tournant. Petit à petit versez le lait et la levure diluée pour obtenir une pâte souple que vous allez pétrir à la main.

**4** Travaillez la pâte comme pour toutes les pâtes briochées ; pétrissez ; malaxez, soulevez-la et laissez-la retomber fortement dans le saladier. Au bout de 15 mn elle se détache des doigts.

**5** Ajoutez les raisins et une partie des amandes : vous en réservez la moitié pour mettre au fond du moule et le long des parois. Couvrez la pâte d'un linge propre et laissez-la monter dans un endroit tiède pendant 2 h.

**6** Au bout de ce temps, "rompez" la pâte ; pétrissez-la encore pendant 5 mn.

**7** Beurrez largement un moule à gugelhopf ; farinez-le ; rangez quelques amandes effilées au fond et le long des canelures. Versez la pâte. Comme elle va doubler de volume, ne remplissez que la moitié du moule.

**8** Posez le moule dans un endroit tiède et attendez que la pâte ait bien gonflé (2 h encore au moins).

**9** Enfournez à four moyen, au milieu (180°, thermostat 5/6) pendant 50 mn. Démoulez quelques minutes après la sortie du four et laissez refroidir. Le gugelhopf est meilleur froid ; attendez le lendemain pour le déguster.

Préparation : 30 mn
Repos : 3 h 30
Cuisson : 40 mn

**Pour 6 personnes :**
25 g de levure de boulanger,
3 cuil. à soupe d'eau,
100 g de sucre,
450 g de farine,
1 zeste de citron râpé,
3 œufs,
175 g de beurre,
1 cuil. à soupe de lait,
1 pincée de sel.

# Pain brioché



**1** Pour commencer, mettez la levure dans une jatte (qui ne doit pas être froide) ; diluez-la avec 2 ou 3 cuil. d'eau tiède et ajoutez 4 cuil. à soupe de farine pour obtenir une pâte assez consistante que vous mettrez en boule. Pratiquez une entaille en forme de croix à la surface, cela facilite la montée. Couvrez-la et remettez-la dans la jatte en la laissant lever pendant 15 à 20 mn dans un endroit chaud.

**2** Pendant ce temps, mettez la farine restante sur la planche à pâtisserie et formez une fontaine : incorporez 1 pincée de sel, le sucre, le zeste de citron râpé, les œufs entiers et le beurre en morceaux. Mélangez le tout avec les mains, le temps nécessaire pour amalgamer les ingrédients.

**3** Ajoutez alors la pâte levée et continuez à travailler énergiquement comme pour la brioche. Ce pétrissage dure 15 mn environ.

**4** Formez ensuite une boule ; mettez-la dans une jatte assez grande et couvrez-la d'un torchon. Laissez lever pendant 2 ou 3 h dans un endroit tiède.

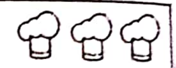
**5** Votre pâte est prête. Vous pouvez l'utiliser telle quelle ou la fourrer de fruits secs, de pruneaux, de raisins... Dorez-la au lait. Placez-la sur la plaque du four beurrée et enfournez à four moyen (180°, thermostat 5/6) pendant 25 mn s'il s'agit de petits pains et pendant 40 mn pour de plus gros gâteaux.

**6** Sortez du four et, si vous le souhaitez, saupoudrez de sucre.
*La pâte levée, moins riche en beurre que la brioche, est tout spécialement indiquée pour préparer les pains briochés et tous les gâteaux du petit déjeuner ou du thé. Pour la réussir il faut que la levure du boulanger soit très fraîche, que l'eau soit tiède et le beurre ramolli, et le milieu ambiant sans courants d'air.*

**Préparation :** 20 mn
**Repos :** 3 h
**Cuisson :** 20 mn

**Pour 12 pièces :**
250 g de farine,
1 cuil. à soupe de sucre,
4 cuil. à soupe d'eau,
4 cuil. à soupe de lait,
150 g de beurre,
10 g de levure de boulanger,
1 pincée de sel.

## Croissants



1 Faites légèrement tiédir (30°) le mélange d'eau et de lait ; mettez-y la levure, puis lorsqu'elle est bien délayée ajoutez le sucre, 20 g de beurre et une pincée de sel. Versez la farine tamisée. Tournez pour obtenir un mélange homogène. Pétrissez, la pâte devient souple et élastique.

2 Laissez-la reposer 2 h dans la terrine couverte d'un linge, dans un endroit assez chaud (25°). Elle va doubler de volume.

3 "Rompez" la pâte, étalez-la légèrement et, cette fois, mettez-la à reposer au bas du réfrigérateur (30 mn).

4 Sur une planche farinée, vous allez procéder au feuilletage. Etalez la pâte sortie du réfrigérateur. Couvrez le dessus avec le beurre ramolli (130 g) étendu sur presque toute la surface (laissez une petite marge). Pliez en trois.

5 Faites faire un quart de tour à la pâte comme pour la pâte feuilletée (voir la recette page 30). Etalez en rectangle. Pliez en trois. Laissez reposer dans le réfrigérateur 30 mn.

6 Recommencez à étaler et à plier en trois, un quart de tour, étalez de nouveau. Il n'est pas nécessaire de faire 6 tours comme pour la pâte feuilletée. Vous pouvez utiliser la pâte maintenant.

7 Etalez-la et découpez des carrés de 15 cm de côté environ que vous coupez ensuite selon leur diagonale. Roulez les triangles obtenus en partant de la base. Posez-les avec une spatule sur la plaque du four beurrée. Laissez reposer 30 mn, près d'un radiateur ou d'une cuisinière (25 à 30°), pour qu'ils gonflent. Dorez au jaune d'œuf ou au lait.

8 Enfournez à four chaud (220°, thermostat 7/8) pendant 5 mn, puis baissez (200°, thermostat 6/7) et laissez cuire encore environ 15 mn. Les croissants doivent être dorés, gonflés, croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

**Préparation :** 15 mn
**Repos :** 2 h
**Cuisson :** 20 mn

**Pour 6 personnes :**
<u>Pâte</u>
200 g de farine,
2 œufs,
75 g de beurre,
2 cuil. à soupe de sucre en poudre,
10 g de levure de boulanger,
3 cuil. à soupe d'eau tiède,
1 pincée de sel.
<u>Garniture</u>
4 cuil. à soupe de crème fraîche, et de cassonade blonde.

## Tarte au sucre du Nord



1 Dans une terrine, délayez la levure avec un peu d'eau tiède (3 cuil. à soupe). Ajoutez le sucre, le beurre fondu, les œufs, une pincée de sel. Battez le tout et incorporez petit à petit la farine tamisée.

2 Travaillez la pâte obtenue comme toute pâte briochée. Pétrissez-la pendant 4 à 5 mn.

3 Beurrez une tourtière assez large de 30 à 34 cm. Posez la pâte dans la tourtière et laissez-la s'étaler et lever tranquillement, dans un endroit tiède (25°), 2 h environ.

4 Lorsque la galette a bien monté, poudrez-la largement de cassonade blonde et glissez à four assez chaud (200°, thermostat 6/7).

5 Au bout de 15 mn environ, la galette est très dorée. Sortez-la et, rapidement, arrosez-la de crème fraîche (commencez par le milieu pour que cela ne coule pas partout).

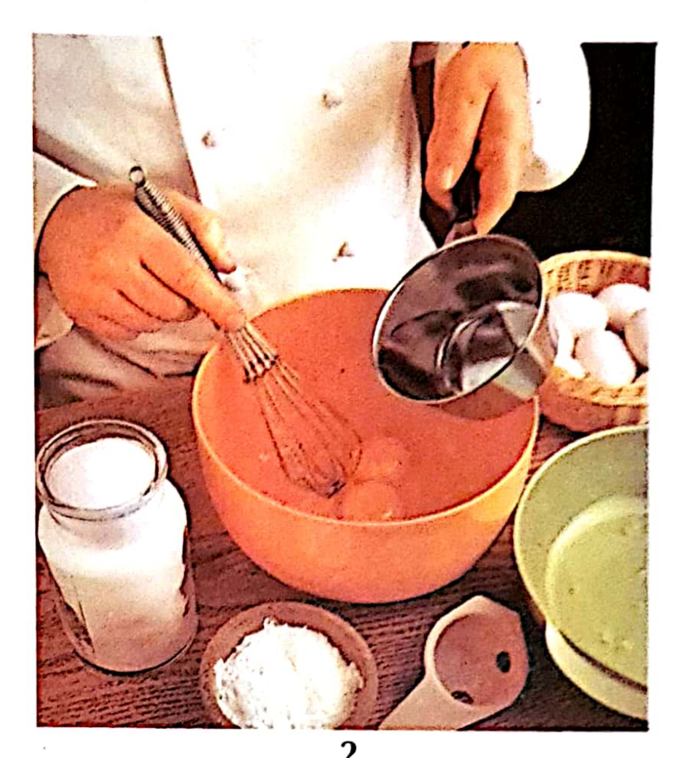
6 Remettez à four chaud (220°, thermostat 7/8) encore 5 mn, puis sortez-la. Démoulez et laisser tiédir sur une grille.

*Un four à gaz est plus sec qu'un four électrique. Un petit truc pour les pâtes levées cuites au four à gaz : mettez une coupelle d'eau dans le four, la vapeur empêchera le dessèchement brutal de votre pâte.*

# La pâte à génoise : biscuit roulé



1



2



3



4

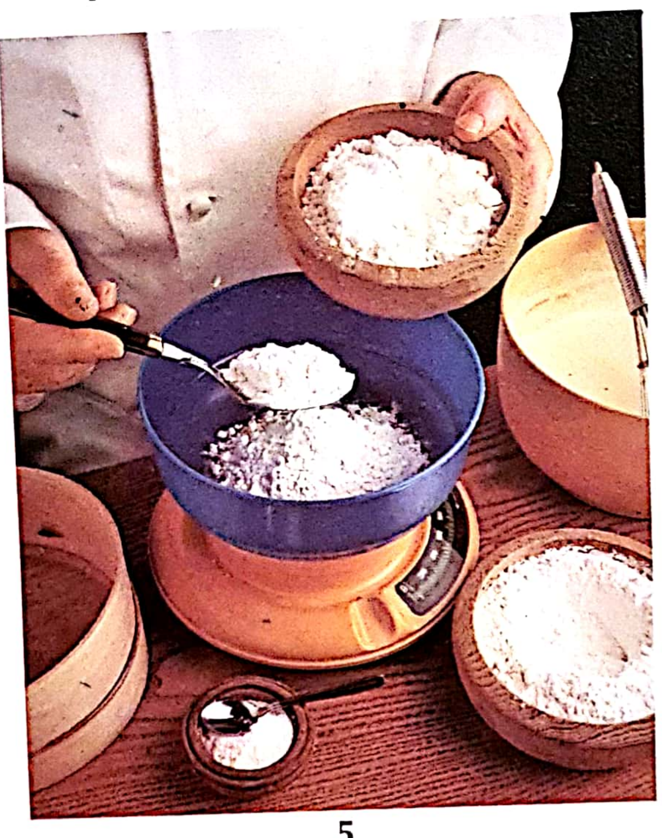
**1.** Les ingrédients nécessaires : œufs, sucre en poudre, sucre vanillé, farine, fécule, levure chimique, beurre, sel, crème de marrons, crème chantilly *(les proportions exactes pour 6 personnes figurent dans la recette page 68).*

**2.** Mettez les jaunes d'œufs dans une terrine ; ajoutez 3 cuil. d'eau chaude et battez.

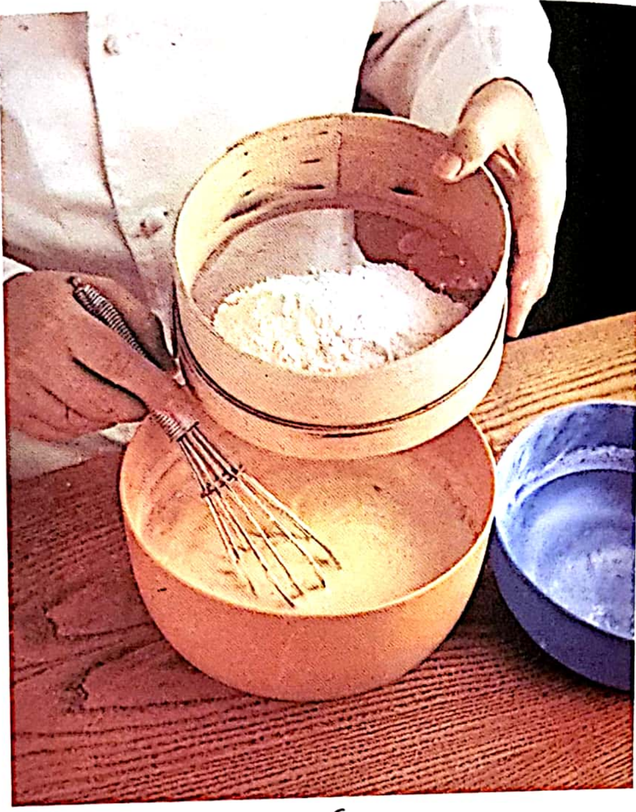
**3.** Versez en pluie le sucre en poudre et le sucre vanillé en continuant à battre.

**4.** Lorsque vous aurez obtenu une crème mousseuse, incorporez-y les blancs d'œufs montés en neige très ferme en mélangeant délicatement de bas en haut.

# La pâte à génoise : biscuit roulé



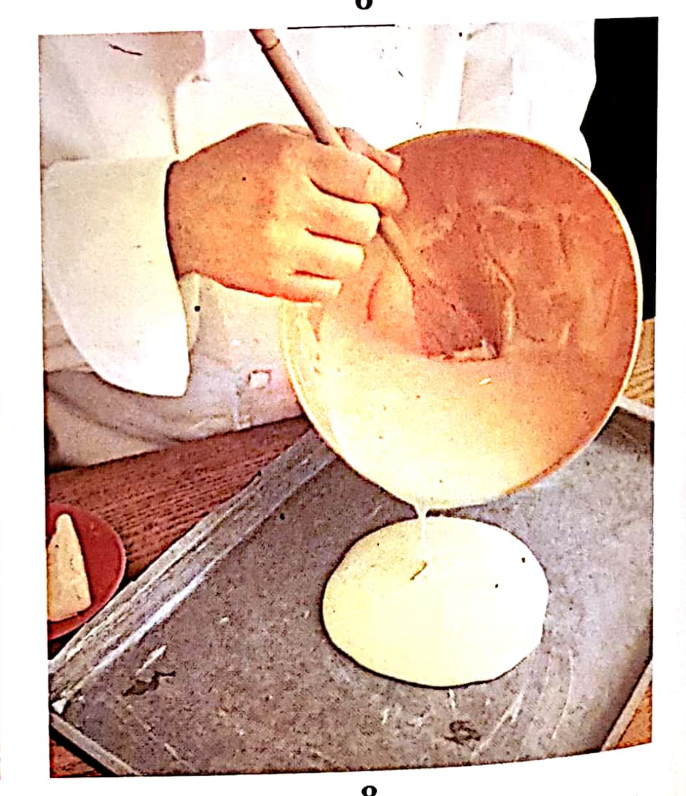
5



6



7



8

**5.** Dans une autre terrine, mélangez la farine, la fécule, le sel et la levure.

**6.** Tamisez ce mélange sur la crème, en battant bien le tout.

**7.** Recouvrez une plaque allant au four de papier sulfurisé et beurrez-le.

**8.** Versez-y la pâte, que vous étendrez uniformément avec une spatule en une couche d'un peu plus de 1 cm d'épaisseur.

**9.** Après avoir fait cuire le biscuit pendant 12 mn à four assez chaud, retournez-le sur un torchon de cuisine, sur lequel vous aurez répandu du sucre, et



9



10



11

12

détachez le papier. Pour mieux réussir cette opération, humidifiez légèrement le papier.

**10.** Tartinez le biscuit de crème de marrons.

**11.** Roulez-le rapidement avant qu'il ne se refroidisse.

**12.** Placez le biscuit sur un plateau et recouvrez-le de crème de marrons. Vous pouvez le décorer avec de la crème chantilly ou des copeaux de chocolat.

Recette du biscuit roulé page 68.

**Préparation :** 15 mn
**Cuisson :** 12 mn.

**Pour 6 personnes :**

Biscuit

3 œufs,
3 cuil. à soupe d'eau chaude,
100 g de sucre en poudre,
1 sachet de sucre vanillé,
60 g de farine,
60 g de fécule,
1 cuil. à soupe de levure chimique,
25 g de beurre,
1 pincée de sel.

Garniture

250 g de crème ou de confiture, etc,
100 g de crème Chantilly.

Cette recette est filmée pages 65 à 67.

## Biscuit roulé



1 Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes ; mettez ces derniers dans une terrine et battez-les avec l'eau chaude. Versez en pluie le sucre en poudre et le sucre vanillé en battant avec un fouet.

2 Lorsque vous aurez obtenu une crème souple et mousseuse, incorporez les blancs d'œufs montés en neige très ferme en tournant délicatement de bas en haut.

3 Mélangez la farine, la fécule et la levure et tamisez le tout sur la crème en mélangeant bien soigneusement. Ajoutez 1 pincée de sel. Recouvrez une plaque à four de 30 sur 40 cm d'une feuille de papier sulfurisé ; beurrez-la et versez-y la pâte en l'étendant bien avec une spatule en une couche qui ne doit pas dépasser un doigt d'épaisseur.

4 Mettez à four assez chaud (200°, thermostat 6/7) pendant 10 à 12 mn environ ; la surface du biscuit devra être légèrement dorée.

5 Sortez la plaque du four et retournez-la rapidement sur un torchon saupoudré de sucre ; retirez délicatement le papier.

6 Tartinez le biscuit d'une couche épaisse de crème de marrons. Vous pouvez selon la saison, varier la garniture : confitures diverses, mousse au chocolat, etc. Roulez le biscuit immédiatement avant qu'il ne refroidisse. Placez-le sur un plat et décorez la surface avec le reste de garniture ou de la crème chantilly (recette page 80). Gardez au frais jusqu'au moment de servir.

**Préparation :** 20 mn
**Cuisson :** 30 mn

**Pour 6 personnes :**
3 œufs,
125 g de sucre,
1 sachet de sucre vanillé,
125 g de farine,
60 g de beurre,
1 pincée de sel.

## Génoise



1 Cassez les œufs dans une casserole ; ajoutez le sucre, le sucre vanillé et le sel et mettez le récipient au bain-marie, sur un feu assez doux. En battant continuellement avec un fouet ou un batteur électrique, travaillez l'ensemble jusqu'à ce qu'il soit à peine chaud. Enlevez-le alors du feu et du bain-marie et montez-le en battant toujours.

2 Lorsqu'il sera devenu mousseux, qu'il aura pratiquement doublé de volume et qu'il sera complètement refroidi, mélangez délicatement la farine en la faisant tomber en pluie à travers un tamis.

3 Ajoutez alors le beurre, fondu et tiédi, en le faisant tomber en filet sur l'ensemble. Ajoutez 1 pincée de sel. Mélangez toujours. Beurrez et farinez légèrement un moule de 20 cm de diamètre environ et versez-y la pâte en la nivelant.

4 Mettez à four moyen (180°, thermostat 5/6) pendant 30 mn environ, sans jamais ouvrir le four.

5 Au bout de ces 30 mn, assurez-vous que le gâteau est cuit en y plantant une aiguille à tricoter qui doit en ressortir parfaitement sèche. Dans ce cas démoulez immédiatement la génoise sur une grille et couvrez-la d'un torchon : elle perdra toute l'humidité accumulée pendant la cuisson et sera moelleuse et prête à être garnie de crèmes diverses.

*Ce type de pâte est généralement utilisé pour préparer des gâteaux que l'on coupe horizontalement pour les garnir de crème pâtissière, de confiture, de gelée ou de chocolat et que l'on recouvre ensuite d'un glaçage. Ce gâteau ressemble un peu au biscuit de Savoie, c'est-à-dire qu'il est moelleux et léger. Il fait partie des biscuits vite faits. La garniture dépend de la saison et de ce que vous avez sous la main.*

**Préparation :** 20 mn
**Cuisson :** 45 mn

**Pour 6 personnes :**
4 œufs,
même poids en beurre,
même poids en farine,
même poids en sucre en poudre,
1 pincée de sel.

## Quatre-quarts traditionnel



1 Sortez le beurre du réfrigérateur et, à température douce, faites-le bien ramollir sans le faire fondre.

2 Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

3 Ajoutez le beurre, la farine, la pincée de sel. Travaillez le tout pour avoir une pâte homogène.

4 Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les petit à petit au mélange.

5 Beurrez un moule à manqué rond ; versez la pâte. Enfournez à four moyen (180°, thermostat 5/6) pendant 45 mn. A 5 mn de la fin de la cuisson, vous pouvez augmenter légèrement la chaleur du four (200°, thermostat 6/7).

6 Démoulez lorsque le gâteau a légèrement refroidi.

*Le quatre-quarts peut se parfumer à votre goût : zeste de citron, sucre vanillé, rhum, chocolat.*

**Préparation :** 25 mn
**Cuisson :** 45 mn

**Pour 6 personnes :**
proportions identiques à celles du quatre-quarts traditionnel,
100 g de chocolat de couverture.

## Quatre-quarts marbré



1 Faites votre pâte comme pour le quatre-quarts traditionnel.

2 Partagez la pâte dans deux récipients différents.

3 Faites ramollir le chocolat au bain-marie, tournez. Dès qu'il est bien mou, mélangez-le soigneusement à une moitié de la pâte.

4 Dans un moule beurré, versez alternativement la pâte ordinaire et la pâte chocolatée.

5 Enfournez et faites cuire, comme le quatre-quarts traditionnel, à four moyen (180°, thermostat 5/6) pendant 45 mn. Démoulez tiède.

**Préparation :** 20 mn
**Cuisson :** 40 mn

**Pour 4 personnes :**
<u>Gâteau</u>
2 œufs,
même poids en beurre,
même poids en sucre,
même poids en farine,
1 sachet de levure chimique,
1 orange,
1 pincée de sel.
<u>Glaçage</u>
3 oranges,
150 g de sucre glace.

## Quatre-quarts à l'orange



1 Faites ramollir le beurre dans une terrine tiède en le travaillant à la cuillère en bois. Incorporez le sucre petit à petit, puis les œufs entiers l'un après l'autre. Ajoutez une pincée de sel.

2 Ajoutez le jus de l'orange et son zeste finement râpé. Travaillez toujours en versant la farine tamisée en pluie. Lorsque la pâte est bien homogène, introduisez la levure.

3 Versez dans un moule à manqué beurré et faites cuire à four assez chaud (200°, thermostat 6/7), au tiers supérieur, pendant 40 mn.

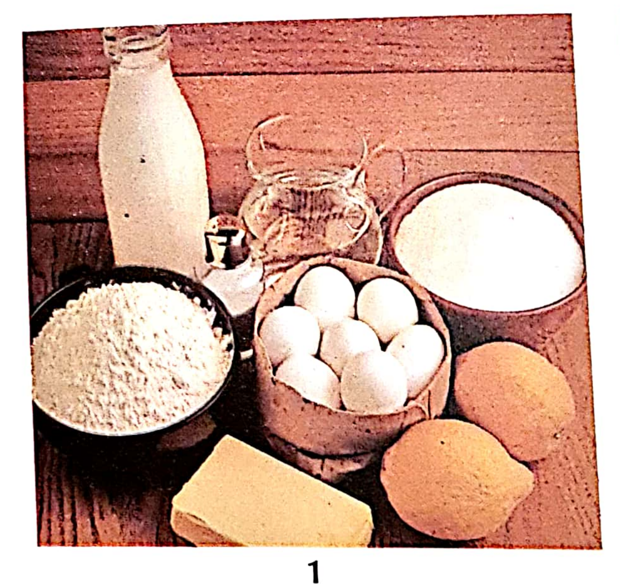
4 Pendant que le gâteau cuit, pressez 2 oranges et faites-en dissoudre le jus dans le sucre glace pour obtenir une pâte épaisse mais légèrement coulante.

5 A la sortie du four, démoulez le gâteau et versez le glaçage sur le gâteau encore chaud. Il va en absorber une bonne partie et deviendra moelleux.

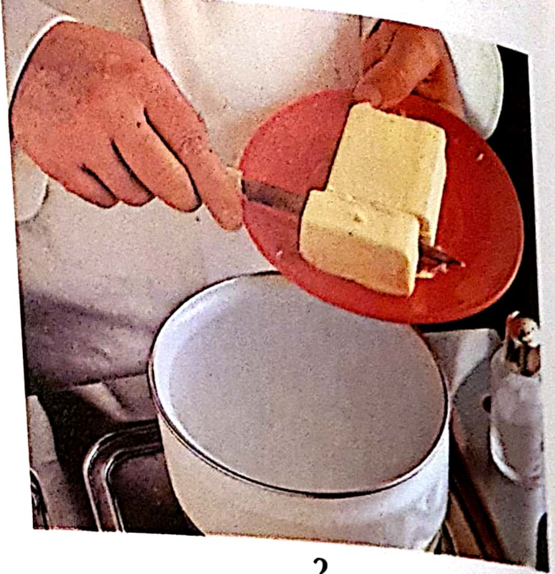
6 Mettez le gâteau sur un plat de service, lorsqu'il sera froid, et tartinez-en le dessus et les côtés avec le glaçage qui n'a pas été absorbé. Découpez en tranches fines la troisième orange et décorez votre gâteau.

*L'addition de levure chimique est un moyen de rendre la plupart des gâteaux plus aérés, plus légers. Même si nous ne le recommandons pas expressément pour les gâteaux à pâte molle, vous pouvez toujours en ajouter sans crainte.*

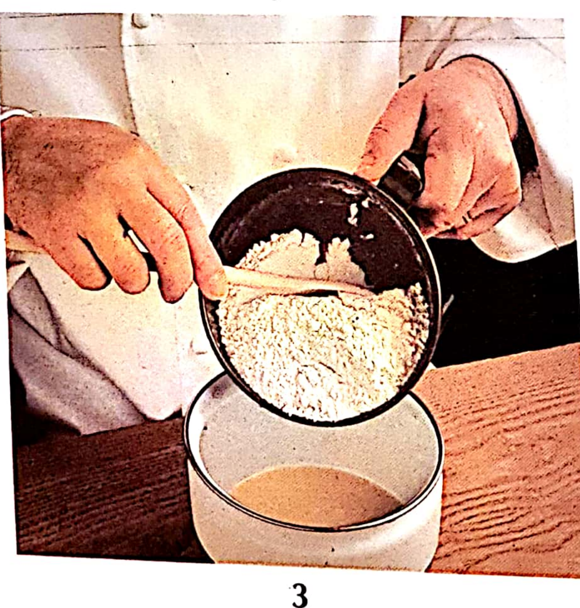
# La pâte à choux:



1



2



3



4

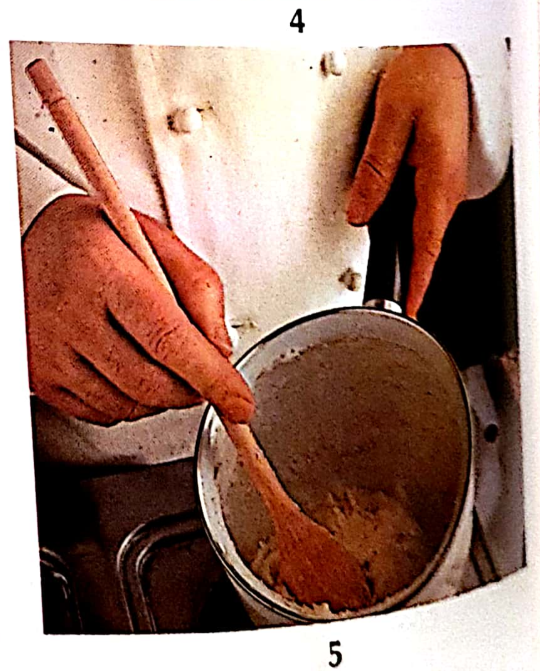
**1.** Les ingrédients nécessaires : eau, beurre, sel, farine, œufs, sucre, lait, zeste de citron râpé *(les proportions exactes pour 6 personnes figurent dans la recette page 73).*

**2.** Mettez sur le feu une casserole moyenne contenant l'eau, le beurre et une pincée de sel. Portez à ébullition.

**3.** Retirez du feu et ajoutez la farine.

**4.** Mélangez énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement lisse, sans grumeaux.

**5.** Remettez le récipient sur le feu et continuez à mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.



5

# choux à la crème



6

7

8

9



10

**6.** Mettez la pâte dans une terrine et ajoutez-y le premier œuf, en mélangeant bien. Laissez reposer 5 mn.

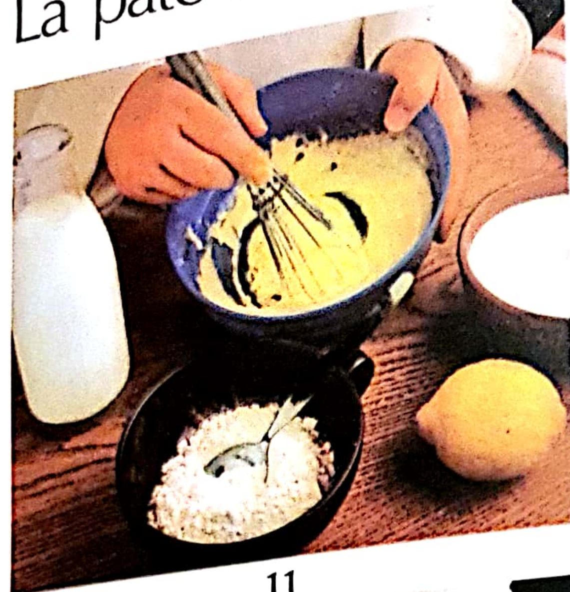
**7.** Ajoutez deux autres œufs, toujours un à la fois ; si la pâte est trop épaisse, ajoutez le quatrième œuf.

**8.** La pâte doit être presque fluide et se détacher lentement de la cuillère.

**9.** Mettez la pâte dans une poche à douille et formez des petits tas, pas trop rapprochés, sur une plaque à four beurrée. Enfournez pendant 40 mn à four assez chaud.

**10.** Voici les petits choux prêts, sortant du four.

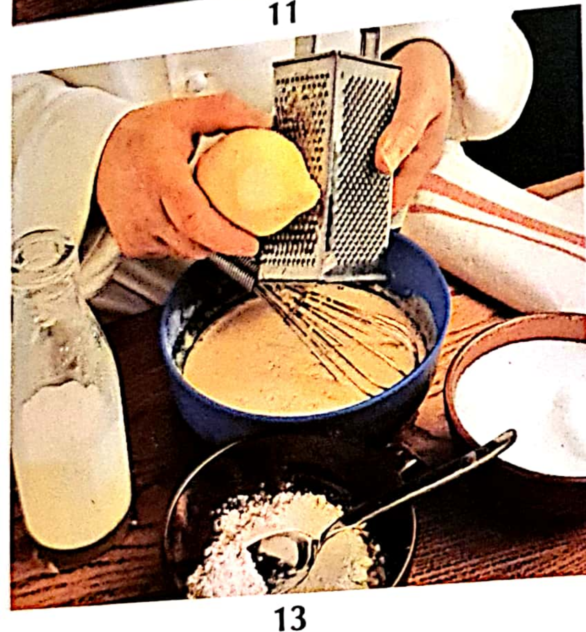
# La pâte à choux: choux à la crème



11



12



13



14

**11.** Préparez la crème pâtissière : battez 2 jaunes d'œufs dans une terrine avec le sucre.

**12.** Lorsqu'ils sont crémeux, ajoutez-y une cuillerée de farine.

**13.** Diluez avec 1/4 de litre de lait, puis ajoutez le zeste de citron râpé.

**14.** Mettez la crème sur le feu doux et faites-la épaissir, en mélangeant continuellement ; dès qu'elle est sur le point de bouillir, enlevez-la du feu et laissez-la refroidir.

**15.** A l'aide d'une seringue à douille longue, remplissez les petits choux.

Recette des choux à la crème page 73.



15

**Préparation :** 15 mn
**Cuisson :** 40 mn

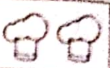
**Pour 6 personnes :**

Pâte
1/4 de litre d'eau,
4 œufs,
50 g de beurre,
150 g de farine,
1 pincée de sel.

Crème pâtissière
2 jaunes d'œufs,
75 g de sucre,
1 cuil. à soupe de farine,
1/4 de litre de lait,
1 zeste de citron râpé.

Cette recette est filmée pages 70 à 72.

# Choux à la crème



1 Placez sur le feu une casserole moyenne contenant l'eau, 1 pincée de sel et le beurre. Dès que le liquide commence à bouillir, enlevez le récipient du feu et versez-y en une fois la farine.

2 Mélangez énergiquement avec une cuillère en bois et continuez à tourner jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement lisse.

3 Remettez alors la casserole sur le feu ; baissez la flamme et mélangez sans arrêt. La pâte devra former une boule qui se détache des parois du récipient et celles-ci devront rester voilées d'une mince pellicule blanche. A ce moment, éteignez le feu et laissez tiédir la pâte.

4 Ajoutez les œufs, un à la fois. Avant d'ajouter l'œuf suivant, attendez que le précédent soit bien absorbé. Laissez reposer la pâte 5 mn.

5 Contrôlez bien la préparation : si elle est brillante et se détache lentement de la cuillère, elle est prête pour la cuisson ; si par contre elle est encore très épaisse, la consistance peut dépendre de la grosseur des œufs, ajoutez un autre œuf.

6 Mettez la pâte dans une poche à douille et laissez tomber des petits tas sur une plaque à four beurrée. Ils ne doivent pas être trop rapprochés. Il n'est pas indispensable d'avoir une poche à douille; vous pouvez réussir les mêmes petits tas à l'aide de deux cuillères à café.

7 Mettez à four assez chaud (200°, thermostat 6/7) pendant 40 mn. Sortez du four et laissez refroidir.

8 Entre-temps préparez la crème pâtissière : battez les jaunes d'œufs dans une terrine avec le sucre. Lorsqu'ils seront crémeux, incorporez-y la farine, puis diluez lentement avec le lait ; ajoutez le zeste de citron râpé.

9 Versez le tout dans une petite casserole que vous mettrez sur le feu, à flamme basse. Laissez épaissir la crème en mélangeant continuellement. Dès qu'elle commence à frémir, enlevez-la du feu et laissez-la refroidir. Pendant cette dernière phase, veillez à mélanger de temps en temps de manière à éviter qu'une peau se forme à la surface.

10 Vous pouvez maintenant remplir les choux de deux manières différentes : soit à l'aide d'une seringue munie d'une longue douille avec laquelle vous pratiquerez un trou à la surface des choux ; soit en coupant à moitié la calotte des choux et en y introduisant la crème à l'aide d'une cuillère .

11 Placez les choux sur le plat à gâteau et si vous le voulez, parsemez-les de sucre en poudre.

*Les "choux à la crème" se servent fourrés d'une crème pâtissière et saupoudrés de sucre glace. Rien ne vous empêche de parfumer cette crème à votre goût : vanille, café, chocolat, alcool de votre choix.*
*Naturellement, les choux peuvent être farcis de n'importe quelle autre crème que la crème pâtissière : crème au chocolat, crème aux fruits ou crème chantilly. Si vous préférez le salé au sucré, préparez une crème à base de fromage moelleux, de thon ou de viande.*
*N'oubliez pas non plus qu'avec la pâte de base vous pouvez également, si vous le désirez, préparer des beignets. La différence réside uniquement dans le mode de cuisson : en effet, les choux sont cuits au four, tandis que les beignets sont mis dans l'huile chaude, mais non fumante. Lorsqu'ils sont bien gonflés, dorés, retirez-les et mettez-les sur un papier absorbant pour les débarrasser du surplus de graisse. Poudrés de sucre glace, ce sont les fameux "pets de nonne", un dessert délicat, très prisé par tout le monde.*

**Préparation :** 30 mn
**Cuisson :** 25 mn

**Pour 6 personnes :**
Pâte
1/4 de litre de pâte à choux.
Garniture
200 g de crème chantilly,
200 g de chocolat à croquer,
50 g de crème fleurette.

## Profiteroles



1 Faites la pâte à choux selon la recette indiquée page 73 pour les choux à la crème.

2 Sur la tôle beurrée du four, faites des tas plus petits que pour les choux : la valeur d'une cuillère à café de pâte suffit.

3 Mettez à cuire 20 à 25 mn à four assez chaud (200°, thermostat 6/7), le temps que les petits choux soient gonflés et dorés.

4 Laissez-les refroidir. Coupez délicatement le couvercle et fourrez-les de crème chantilly glacée (recette page 80).

5 Disposez les profiteroles en dôme sur un plat. Faites fondre, à feu doux, le chocolat et la crème fleurette, versez le mélange sur les profiteroles et servez sans plus attendre.

**Préparation :** 20 mn
**Cuisson :** 30 mn

**Pour 6 personnes :**
Pâte
1/4 de litre de pâte à choux.
Garniture
1/4 de litre de crème pâtissière parfumée (chocolat, café, kirsch),
100 g de sucre glace,
2 cuil. à soupe de marmelade d'abricots,
3 cuil. à soupe d'eau.

## Éclairs



1 Puisque vous savez fabriquer la pâte à choux (recette page 73) il vous sera facile de réaliser les éclairs.

2 S'il n'est pas indispensable d'avoir une poche à douille pour faire les choux, c'est plus commode, par contre, pour dresser les éclairs. Avec une douille assez grosse (N° 14), allongez la pâte sur la tôle bien beurrée ; faites des bâtons d'environ 12 cm de longueur.

3 Enfournez à four assez chaud (200°, thermostat 6/7) au tiers inférieur. Faites cuire 30 mn au moins. Laissez refroidir et garnissez-les de crème pâtissière parfumée à votre choix, comme pour les choux.

4 Faites fondre, à feux doux, dans une casserole, le sucre glace et l'eau ; délayez-y la marmelade d'abricots pour qu'elle soit lisse. Tartinez le dessus des éclairs avec cette gelée. Laissez refroidir le glaçage avant de toucher à vos éclairs pour les ranger dans le plat de service.

**Préparation :** 25 mn
**Cuisson :** 40 mn

**Pour 6 personnes :**
Pâte
1/4 de litre de pâte à choux.
Garniture
20 g de farine,
5 œufs (3 jaunes et 5 blancs),
1/4 de litre de lait,
100 g de sucre,
50 g d'amandes effilées,
50 g de sucre cristallisé,
1 cuil. à soupe de sucre glace.

## Paris-Brest



1 Au lieu de faire des petits tas avec votre pâte à choux, vous confectionnez sur la plaque du four, un grand cercle. L'emploi de la douille facilite le travail pour dresser la pâte en couronne, mais vous pouvez très bien y arriver à la cuillère. La cuisson égalise d'ailleurs légèrement la couronne.

2 Poudrez le dessus de sucre cristallisé et semez des amandes grossièrement hachées.

3 Enfournez à four assez chaud (200°, thermostat 6/7) pendant 40 mn. Surveillez. Arrêtez le four 5 mn avant la fin, mais laissez la couronne. Sortez du four et laissez refroidir sur une grille.

4 Pendant que le Paris-Brest cuit, préparez la crème Saint-Honoré : battez ensemble le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine. Versez petit à petit le lait bouillant. Toujours en tournant, faites chauffer le mélange jusqu'à ce qu'il nappe bien à la cuillère.

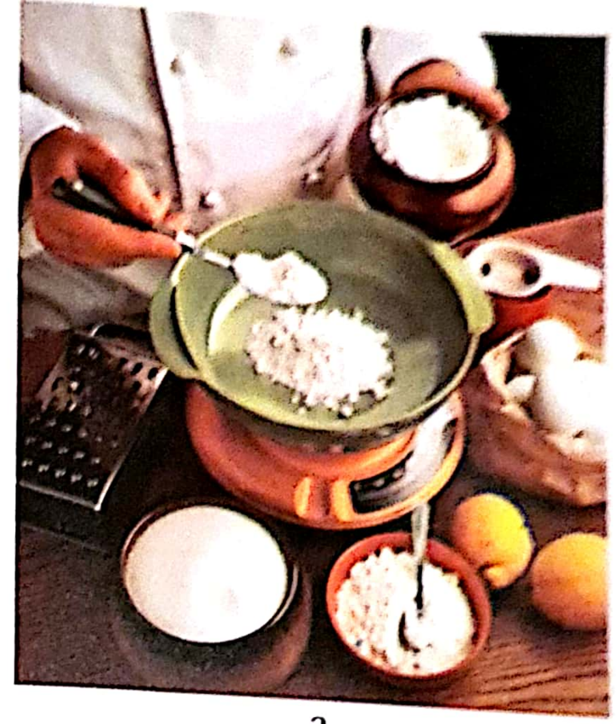
5 Battez les blancs en neige ferme. Incorporez le mélange encore chaud à vos blancs pour obtenir une crème légère et bien homogène.

6 Coupez la couronne horizontalement en deux moitiés ; enlevez délicatement le couvercle et garnissez largement de crème (elle peut déborder). Reposez le couvercle ; poudrez de sucre glace et servez refroidi.

# Les gâteaux du goûter: sablés au citron



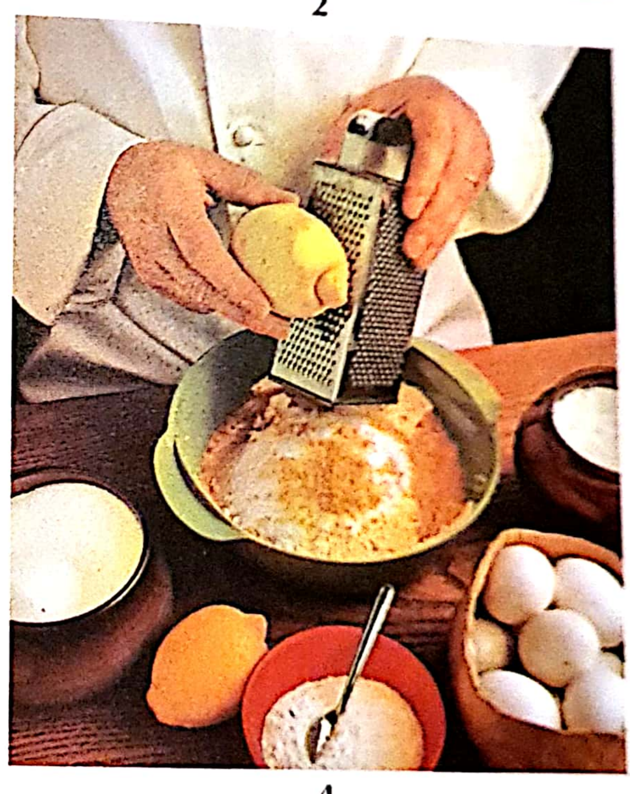
1



2



3



4

**1.** Les ingrédients nécessaires : farine, beurre, œufs, sucre, zeste de citron, sel, levure chimique (*les proportions exactes pour 40 pièces environ figurent dans la recette page 77*).

**2.** Mettez la farine dans une terrine.

**3.** Ajoutez un œuf entier, un jaune d'œuf et le beurre fondu.

**4.** Incorporez le sucre, le sel, les zestes de citron et la levure.

**5.** Travaillez les ingrédients du bout des doigts en mélangeant bien.

# Les gâteaux du goûter: sablés au citron



5 6 7 8

**6.** Lorsque vous aurez obtenu une pâte bien liée, laissez-la reposer pendant 30 mn au réfrigérateur ; puis étendez-la au rouleau sur la planche farinée, en une grande feuille de 4 à 5 mm d'épaisseur.

**7.** Avec un emporte-pièces rond - ou un verre - découpez-les biscuits.

**8.** Déposez-les sur la plaque du four beurrée et faites-les cuire pendant 15 mn à four assez chaud.

Recette des sablés au citron page 72.

**Préparation :** [illegible]
**Repos :** 30 mn
**Cuisson :** 15 mn

**Pour 40 pièces environ :**
250 g de farine,
175 g de beurre,
1 œuf entier,
1 jaune d'œuf,
100 g de sucre,
2 zestes de citron,
1 sachet de levure chimique,
1 pincée de sel.

Cette recette est filmée pages 75 à 76.

## Sablés au citron



1 Mettez la farine dans une terrine ; ajoutez le beurre fondu, l'œuf entier, le jaune d'œuf, le sucre, les zestes de citrons, la levure et le sel.

2 Mélangez avec les doigts en pétrissant jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien liée que vous laisserez reposer au frais, couverte, pendant 30 mn.

3 Mettez ensuite la pâte sur la planche farinée et étendez-la en une grande feuille de 4 à 5 mm d'épaisseur. Découpez des petits biscuits à l'aide d'un emporte-pièces rond ou, à défaut, servez-vous d'un verre.

4 Déposez les petits gâteaux sur la plaque du four beurrée et passez-les à four assez chaud (200°, thermostat 6/7) pendant 15 mn.

5 Dès qu'ils sont prêts, détachez-les et laissez-les refroidir sur une grille à gâteau ou sur un plat.

6 Si vous voulez les conserver, mettez-les dans une boîte fermant hermétiquement.

*Cette pâte peut servir de fond de tarte pour tous les fruits rouges. La tarte sera précuite "à blanc". Ne mettez les fruits (fraises, framboises, groseilles) qu'au dernier moment, ils risquent de donner beaucoup de jus et rendraient alors la pâte trop molle.*

**Préparation :** 10 mn
**Cuisson :** 12 mn

**Pour 12 pièces environ :**
150 g de farine,
1/2 paquet de levure chimique,
3 cuil. à soupe de lait,
100 g de beurre,
1 pincée de sel.

## Scones



1 Mettez la farine tamisée dans un saladier. Faites une fontaine ; mettez-y 1 pincée de sel, la levure chimique et 75 g de beurre bien ramolli.

2 Mélangez rapidement. Comme la pâte est trop ferme, mouillez-la, avec prudence, d'un peu de lait : versez-le cuillerée par cuillerée pour obtenir une pâte souple. Elle doit former un tout bien homogène et pouvoir s'étaler facilement ensuite comme une pâte brisée.

3 Farinez la planche à pâtisserie. Etalez au rouleau votre pâte qui doit être assez épaisse (environ 2 cm). Avec un emporte-pièces, découpez des cercles de 6 cm de diamètre. A défaut d'un emporte-pièces, prenez l'ouverture d'un verre.

4 Avec un pinceau, badigeonnez le dessus de vos ronds avec un peu de lait.

5 Beurrez et farinez la plaque du four. Avec une spatule, rangez les scones sur la plaque en les espaçant, car ils vont gonfler en hauteur et en largeur à la cuisson.

6 Enfournez à four chaud (220°, thermostat 7/8) au milieu. La cuisson est courte : 12 mn, mais surveillez et baissez un peu le four au bout de 10 mn, surtout si cela sent bon trop vite !

7 Sortez la plaque du four ; détachez les scones. Avec un bon couteau, coupez-les vite en deux transversalement. Cette opération se fait quand les scones sont encore chauds ; protégez vos doigts avec un linge propre pour ne pas vous brûler.

8 Glissez une noisette de beurre avec la pointe d'un couteau dans la fente. Comme il va fondre à la chaleur, nul besoin de tartiner.

*Les scones se servent tout de suite, dès qu'ils sont prêts, avec du thé bien sûr; mais ils peuvent parfaitement accompagner la tasse de chocolat du goûter des enfants. Vous pouvez remplacer la garniture au beurre par une garniture à la confiture ou à la crème fraîche. Vous pouvez aussi incorporer des raisins secs à la pâte, avant la cuisson.*

Préparation : 10 mn
Cuisson : 25 mn

**Pour 20 pièces environ :**
4 blancs d'œufs,
200 g de sucre en poudre,
110 g d'amandes en poudre,
200 g de farine,
135 g de beurre,
1 pincée de sel.

## Financiers



1 Versez dans un saladier la farine, le sucre en poudre, les amandes en poudre et une pincée de sel. Le sucre en poudre se dissout plus facilement s'il est "glace". Pour cela, passez-le dans un broyeur genre moulin à café. Vous trouverez aussi du sucre glace dans les épiceries fines.

2 Faites une fontaine au milieu du mélange ; versez les blancs d'œufs. Tournez avec une cuillère en bois.

3 Faites fondre le beurre, commencez même à le faire cuire jusqu'à ce qu'il devienne "noisette", pas plus. Il ne doit pas fumer ni noircir.

4 Versez ce beurre petit à petit dans le saladier en tournant toujours pour avoir une pâte homogène.

5 Beurrez de tout petits moules à tartelettes. Garnissez-les aux 3/4 avec la pâte.

6 Enfournez à four assez chaud (200°, thermostat 6/7) au tiers supérieur, pendant 15 mn. Baissez légèrement (180°, thermostat 5/6) et laissez encore 5 à 6 mn. Attendez 2 à 3 mn avant d'ouvrir, une fois le four éteint. Démoulez, laissez refroidir.

Préparation : 10 mn
Cuisson : 35 mn

**Pour 30 pièces environ :**
3 blancs d'œufs,
225 g de sucre en poudre,
225 g de noix de coco en poudre,
30 g de beurre,
1 pincée de sel.

## Rochers congolais



1 Mettez les blancs dans une casserole avec le sucre et la pincée de sel. Mettez cette casserole au bain-marie et posez sur le feu. Battez vivement ; les œufs ne montent pas, mais le mélange chauffe.

2 Lorsque le mélange devient trop chaud pour que vous y mettiez le doigt sans crainte, arrêtez. Versez la poudre de noix de coco. Battez encore cette pâte épaisse pendant 2 mn.

3 Beurrez la plaque du four. Avec une cuillère à soupe, faites de petits tas. Mouillez vos doigts et égalisez le dessus.

4 Enfournez à four doux (150°, thermostat 4/5) pendant 35 mn. Surveillez. Les rochers ne doivent pas se colorer. Laissez refroidir sur une grille.

Préparation : 5 mn
Cuisson : 1 h 30

**Pour 30 pièces environ :**
4 blancs d'œufs,
200 g de sucre en poudre,
30 g de beurre,
1 pincée de sel.

## Meringues



1 Préparez la plaque du four, beurrez-la uniformément et farinez-la.

2 Allumez le four à chaleur très douce (100°, thermostat 2/3).

3 Battez les blancs en neige très ferme. C'est devenu facile et rapide grâce au fouet électrique. Dès qu'ils sont en neige ferme, ajoutez le sucre en pluie ; battez encore 1 mn.

4 Déposez des petits tas sur la plaque sans plus attendre avec une cuillère à soupe ou une poche à douille si vous en avez.

5 Laissez cuire au four 1 h 15 à 1 h 30. Les meringues doivent rester blondes et être bien sèches.

*Elles se conservent 2 à 3 semaines dans une boîte fermant hermétiquement. Il faut utiliser des blancs d'œufs sans trace de jaune (ils ne monteraient pas).*

*Il est fort dommage, lorsque vous avez des blancs d'œufs disponibles, de les jeter. Cependant ne les gardez pas au réfrigérateur plus d'une journée et confectionnez sans attendre l'un de ces petits gâteaux dont ils sont la base.*

**Préparation :** 10 mn
**Cuisson :** 10 mn

**Pour 8 personnes :**
15 jaunes d'œufs,
1 l de lait,
1 bâton de vanille,
150 g de sucre.

## Crème anglaise



1 Mettez le lait à bouillir dans une grande casserole avec le bâton de vanille fendu. Laissez infuser pendant 10 mn pour que la vanille donne sa saveur.

2 Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Battez ces derniers, dans une terrine, avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3 Versez un peu de lait bouillant dans le mélange jaunes-sucre, toujours en battant. Allez-y par petites quantités, puis versez le tout sans cesser de remuer.

4 Versez la crème dans une casserole et remettez-la sur feu doux. Tournez avec une spatule qui racle le fond de la casserole pour que toute la masse de crème chauffe de la même manière.

5 La crème se met à épaissir ; la mousse sur le dessus disparaît. La crème prête doit napper une cuillère froide que vous plongez dedans. En passant le doigt sur le dos de la cuillère le trait reste fait.

6 Si votre crème est trop cuite et qu'elle granule, vous pouvez la rendre lisse de nouveau en la battant avec un batteur électrique.

7 Arrêtez la cuisson en plongeant la casserole dans l'eau froide, puis laissez refroidir tranquillement dans le récipient de service. Il n'est pas nécessaire de la remuer.

*La crème anglaise peut se parfumer au café, au chocolat, au rhum, au caramel, etc. Elle est l'accompagnement classique de nombreux biscuits et, d'une façon générale, des gâteaux à pâte molle et à pâte levée. Cette crème anglaise est peu sucrée ; vous pouvez selon votre goût augmenter la quantité de sucre, cela dépend de la douceur du gâteau servi en même temps.*

**Préparation :** 20 mn
**Cuisson :** 5 mn

**Pour 4 personnes :**
3 jaunes d'œufs,
125 g de beurre,
75 g de sucre en poudre,
2 cuil. à café de café soluble,
1 cuil. à soupe d'eau.

## Crème moka au beurre



1 Faites dissoudre le café soluble dans le moins d'eau chaude possible : pas plus d'une cuillerée à soupe.

2 Cassez les œufs ; séparez les blancs des jaunes. Versez les jaunes dans une casserole avec le sucre en poudre. Battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3 Versez la solution de café dans les jaunes mousseux et portez à feu très doux, sans cesser de tourner. Le mélange va épaissir ; retirez vite et continuez à battre hors du feu. Le mélange va tiédir progressivement.

4 Le beurre étant ramolli à la température ambiante, incorporez-le, par petits morceaux, au mélange de la casserole. Battez toujours. Au début, les ingrédients sont séparés mais vous allez voir la crème se lier petit à petit jusqu'à devenir consistante et homogène.

5 Votre crème est prête, vous pouvez garnir votre gâteau. Ceci d'autant plus facilement qu'à la température ambiante elle se tartine sans difficultés.

*La crème moka au beurre est la plus couramment utilisée. Vous pouvez, bien sûr, remplacer le café par un autre parfum : alcool de votre choix, chocolat, vanille, etc. Selon votre goût, vous pouvez, également, augmenter ou diminuer la quantité de sucre.*

**Préparation :** 5 mn
**Cuisson :** 10 mn

**Pour 8 personnes :**
500 g de chocolat de couverture,
250 g de crème fraîche.

## Crème ganache

1 Faites fondre le chocolat, cassé en morceaux, au bain-marie.
2 D'autre part, dans une assez grande casserole, versez la crème et faites-la bouillir 1 à 2 mn.
3 Versez le chocolat fondu dans la crème en tournant vivement, toujours sur le feu.
4 Retirez dès que le mélange est fait. Si vous désirez un mélange plus souple vous augmentez la quantité de crème par rapport à celle du chocolat.
5 Gardez au frais en attendant de l'utiliser.

*La ganache est si souvent utilisée pour fourrer des gâteaux : biscuits, quatre-quarts, génoise que vous devez en connaître la composition.*

**Préparation :** 7 mn

**Pour 12 personnes :**
500 g de crème fleurette,
2 cuil. à soupe de sucre en poudre,
1 sachet de sucre vanillé.

## Crème chantilly

1 Si vous ne trouvez pas de crème fleurette, c'est-à-dire de crème liquide, ajoutez à la crème épaisse un peu de lait glacé (1/4 du volume de crème).
2 Battez cette crème fleurette au batteur électrique en vous arrêtant souvent au début, puis en battant continuellement ensuite. Il faut 4 à 5 mn pour obtenir le résultat voulu. Avec un fouet à mains c'est un tout petit peu plus long.
3 Sucrez légèrement avec le sucre en poudre et le sucre vanillé. Pour obtenir un sucre très fin, comme de la vraie poudre et qui se dissout tout de suite, broyez-le dans un moulin à café. Vous aurez un véritable sucre glace pur, meilleur que celui du commerce, qui nous est vendu avec un petit pourcentage (5 %) de fécule et qui peut laisser un léger goût pâteux.

*L'astuce essentielle pour obtenir une crème chantilly légère, mousseuse est de la préparer dans un récipient glacé avec une crème très très froide. Il faut donc laisser la crème et le récipient 1 heure dans le compartiment à glace du réfrigérateur avant de battre la chantilly. Vous pouvez conserver la crème chantilly 1 à 2 jours si elle est mise dans un récipient qui ferme hermétiquement et placée au bas du réfrigérateur.*

**Préparation :** 10 mn
**Cuisson :** 5 mn

**Pour 1 gâteau :**
100 g de chocolat fondant,
1 cuil. à soupe de beurre.

## Copeaux au chocolat

1 Faites fondre le chocolat à chaleur très douce, au bain-marie si vous n'avez pas de feu parfaitement réglable.
2 Ajoutez le beurre ; mêlez soigneusement.
3 Sur un marbre, à défaut sur la plaque du four froide et parfaitement propre, étalez la pâte de chocolat.
4 Laissez refroidir et, avec un couteau très fin, raclez la surface comme pour faire des coquilles de beurre.
5 Posez délicatement ces copeaux sur le gâteau à décorer : bûche, biscuit, etc.

*Lorsque vous cuisez des crèmes aux œufs, il est important de procéder sur feu doux (crème anglaise) et feu très doux (crème au beurre) afin que les jaunes d'œufs ne cuisent pas. Si vous cuisinez au gaz et si vous n'arrivez pas à réduire suffisamment l'intensité de la flamme, interposez une plaque isolante entre la casserole et la source de chaleur.*

# Table des matières

# LES RECETTES

## TARTES


Pâte sablée à l'ancienne ........ 24
Pâte sablée classique ........ 24
Tarte à la confiture ........ 24
Tarte à la rhubarbe ........ 14
Tarte au citron ........ 12
Tarte au sucre du Nord ........ 64
Tarte aux noisettes ........ 26
Tarte aux poires ........ 32
Tarte aux pruneaux ........ 14
Tarte aux raisins ........ 26
Tarte Tatin ........ 19
Tarte Tatin 2 temps ........ 19
Tartelettes aux fruits ........ 12


## GÂTEAUX


Amandin ........ 41
Baba à l'orange ........ 56
Baba au rhum ........ 56
Biscuit roulé ........ 68
Brioche parisienne ........ 62
Cake ........ 40
Cake aux carottes ........ 41
Cake aux raisins ........ 40
Clafoutis limousin ........ 34
Far breton ........ 35
Galette au beurre de l'ouest ........ 34
Gâteau basque ........ 35
Gâteau de la Forêt-Noire ........ 50
Génoise ........ 68
Gourmandine au chocolat ........ 48
Gugelhopf ........ 63

Pain brioché ........ 63
Pain d'épices aux fruits secs ........ 42
Paris-Brest ........ 74
Poirat du Berry ........ 42
Quatre-quarts à l'orange ........ 69
Quatre-quarts marbré ........ 69
Quartre-quarts traditionnel ........ 69
Sacher Torte ........ 48
Tresse aux fruits confits ........ 62

## PETITS GÂTEAUX

Biscuits au chocolat ........ 50
Chaussons aux pommes ........ 33
Choux à la crème ........ 73
Croissants ........ 64
Eclairs ........ 74
Financiers ........ 78
Meringues ........ 78
Mirlitons aux amandes ........ 33
Palmiers ........ 33
Profiteroles ........ 74
Rochers congolais ........ 78
Sablés au citron ........ 77
Scones ........ 77

## CRÈMES ET ACCOMPAGNEMENTS

Copeaux au chocolat ........ 80
Crème anglaise ........ 79
Crème moka au beurre ........ 79
Crème chantilly ........ 80
Crème ganache ........ 80